

# BAIN MARIE À EAU ENCASTRABLE

## SANS PRÉSENTOIR

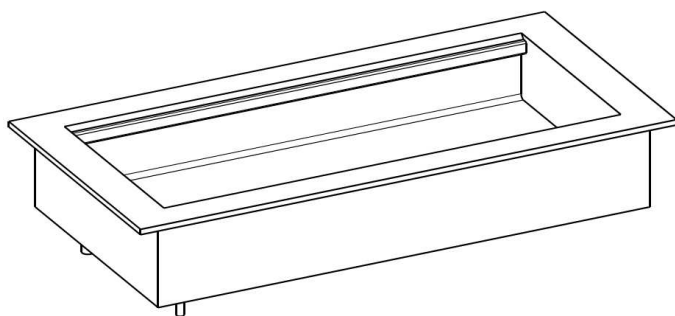
**DESSUS** Tout inox 18/10 ep.2mm poli vibré. Rebord périphérique de 15mm poli miroir. Ensemble monobloc, soudures effacées et polies. Cuve au format 2, 3, 4, 5 ou 6 GNI/1 avec escalier multi présentation, pour sous bacs multiples ou maintenir les couvercles sans les bacs. Prévue pour bacs 1/1 de prof.150mm maxi. Chauffage « par conduction ». Résistances blindées inox 1000W placées en sous face de la cuve fixées sur une plaque aluminium ep.4mm. Accès par capot isolé sous le meuble. Cuve pentée vers vidange 26/34.

Arrivée d'eau automatique et trop plein 15/21 sur un coté, détecteur de niveau d'eau téflon de l'autre. Ceinture et fond tout inox poli brossé ep.1mm, fixée sous le dessus par vissage.

Régulation numérique par thermostat et sonde PT100 ( 0 à 100°C), interrupteur lumineux et voyant de chauffe sur façade inox satellite avec tableau de protection électrique complet en option, à loger en soubassement du meuble EXISTANT.

**SOUBASSEMENT** EXISTANT NON FOURNI dans lequel il faut prévoir une découpe pour encastrer le boîtier de commande satellite.

**SUPERSTRUCTURE** aucun



## TABLEAU DE CAPACITES ET COTES D'ENCASTREMENT

Longueur	COTES D'ENCASTREMENT dans le dessus existant*	Réf.	CUVE BAIN MARIE		PRÉSENTOIR	
			En bacs ou grilles GNI/1	Assiettes d.240mm	En bacs GNI/1	Assiettes d.240mm
875	835x710mm	EB228	2	-	-	-
1200	1160x710mm	EB229	3	-	-	-
1525	1485x710mm	EB230	4	-	-	-
1850	1810x710mm	EB231	5	-	-	-
2175	2135x710mm	EB232	6	-	-	-

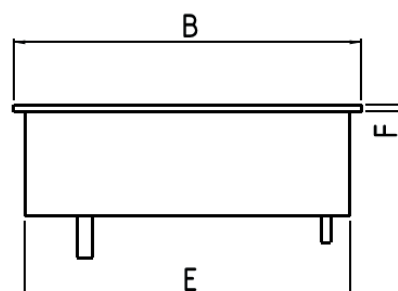
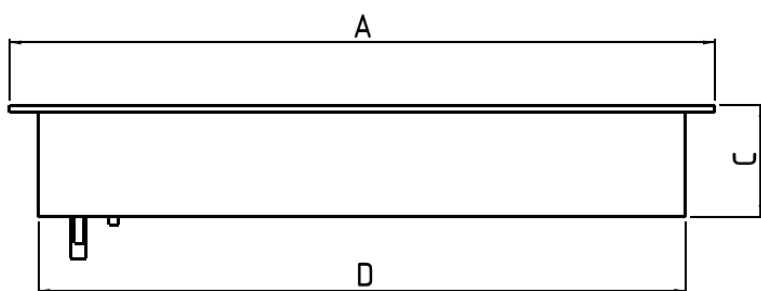
\* à cela s'ajoute la côte d'encastrement du boîtier de commande satellite 243x140mm

## OPTIONS

- boîtier de commande satellite avec tableau de protection électrique (tableau 8 modules)
- éclairage étanche fixée en sous face du présentoir

## DONNÉES TECHNIQUES

Ref	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
EB228	875	750	240	750	700	15							
EB229	1200	750	240	1075	700	15							
EB230	1525	750	240	1400	700	15							
EB231	1850	750	240	1725	700	15							
EB232	2175	750	240	2050	700	15							



Rien prévoir.



Prévoir arrivée électrique 400Vt+N+T (câble HO7RNF), 2 m de mou, protégée sur H=0.15m par gaine PVC rigide D32. Protégée au général par disjoncteur différentiel 30mA. A raccorder au bornier 6mm<sup>2</sup> du meuble.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Ref	Longueur	Puissance électrique *	Tension	poids en Kg
EB228	875	2000W	400V + N + T	
EB229	1200	3000W	400V + N + T	
EB230	1525	4000W	400V + N + T	
EB231	1850	5000W	400V + N + T	
EB232	2175	6000W	400V + N + T	

## PERFORMANCE THERMIQUE

Conformément à la norme AC D40-004 délivrée par l'Afnor certification (NF Hygiène Alimentaire), nous garantissons

pour le dessus chauffant une température homogène à cœur des denrées alimentaires entre +63°C et +90°C pendant la durée du service, soit 60 minutes.

Sous réserve d'une température ambiante de 25°C maxi dans le restaurant et à conditions que les denrées sortent de la cuisson à une température mini de +63°C.