

## Système de distribution des repas Chariot bain-marie, 3 cuves sur soubassement chaud, 3GN

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**342108 (MDBM33H)**Chariot bain-marie, 3 cuves  
sur soubassement chaud,  
3GN

### Description courte

#### Repère No.

Structure en tube carré (40x40mm), panneaux, dessus, cuve, étagère inférieure intégrée en inox AISI 304. 4 roues pivotantes anti-traces de 125 mm de diam., dont 2 avec frein. 4 pare-chocs intégrés. Poignée ergonomique au-dessus du chariot. Câble électrique en spirale avec verrouillage de sécurité. Cuves pouvant recevoir des bacs GN de 200 mm de profondeur Chauffage par résistances gravées sur plaquette (faible déperdition de chaleur) placées sous les cuves. Cuves avec orifice d'évacuation de 1/2" à robinet ; température réglable de 30°C à 90°C. Température maximum de la surface extérieure inférieure à 50°C. Tableau de commande avec 2 voyants indiquant respectivement la présence de tension et le fonctionnement des résistances. Top avec 2 couvercles basculants. Armoire inférieure avec portes à double paroi, panneaux isolés et poignées en tube inox. Armoire inférieure chauffée par des résistances placées sous l'étagère inférieure. Armoire inférieure dotée de glissières amovibles pour bacs GN 1/1. Indice de protection IPX5.

### Caractéristiques principales

- 3 cuves acceptant 1 bac Gastronorm chacune (profondeur : 200 mm).
- Résistances de type gravé sur plaquette pour chauffer les cuves.
- La température peut être réglée par cuve de 30 °C à 90 °C.
- La température maximale atteinte sur les panneaux externes est inférieure à 50 °C.
- Compartiment inférieur avec glissières pour bacs Gastronorm 1/1.
- 4 voyants pour la connexion électrique et l'activité des éléments de chauffage.
- Équipé de 4 amortisseurs en caoutchouc et de 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins.
- Câble électrique en spirale et verrouillage anti-effraction.
- Chaque cuve a sa propre vidange.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

### Construction

- Structure, panneaux et dessus en inox AISI 304 avec fini Scotch-Brite.
- Cuves inox entièrement soudées au dessus avec finition manuelle.
- Le soubassement, avec portes double paroi et panneaux isolants, est chauffé par les éléments de chauffage situés sous l'étagère inférieure.

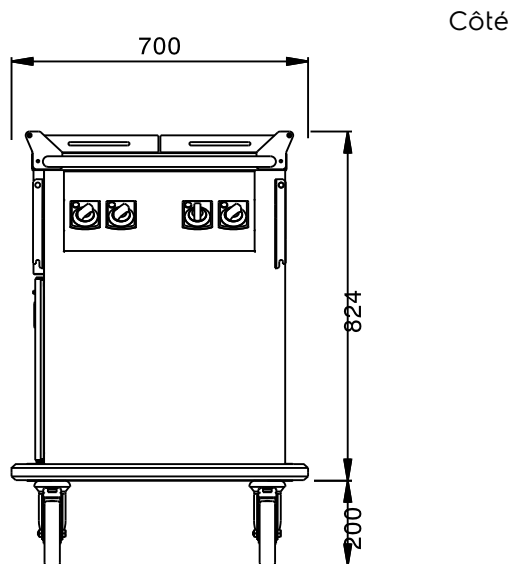
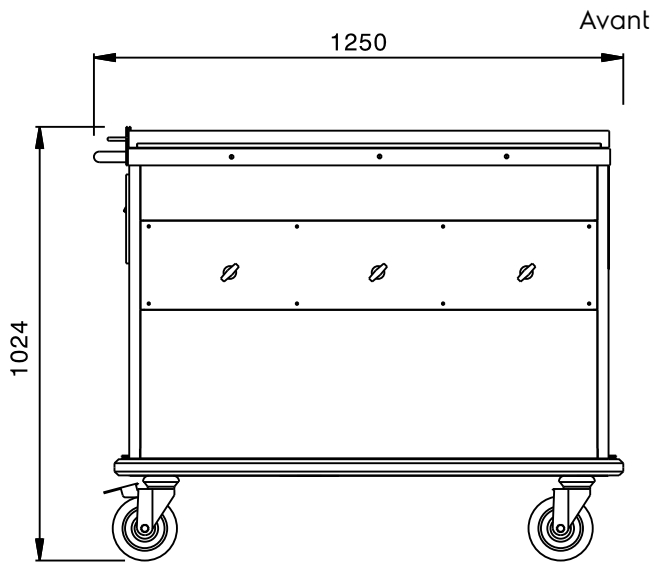
APPROBATION: \_\_\_\_\_

### Électrique

<b>Voltage :</b>	
342108 (MDBM33H)	230 V/1 ph/50/60 Hz
<b>Puissance totale installée :</b>	2.45 kW

### Informations générales

<b>Largeur :</b>	1080 mm
<b>Profondeur :</b>	530 mm
<b>Hauteur :</b>	400 mm
<b>Nb de portes :</b>	3
<b>Nb de paniers :</b>	3
<b>Largeur extérieure</b>	1200 mm
<b>Profondeur extérieure</b>	700 mm
<b>Hauteur extérieure</b>	1030 mm
<b>Épaisseur plan de travail</b>	40 mm
<b>Poids net :</b>	98 kg
<b>Construction roues :</b>	zinc
<b>Diamètre des roues :</b>	Ø 125



EI = Connexion électrique

