

## Intégrables Drop-in bain-marie, une cuve capacité 3GN1/1

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



341001 (D01H3)

Drop-in bain-marie à eau  
une cuve à encastrer  
capacité 3 GN1/1.

### Description courte

#### Repère No. \_\_\_\_\_

Conçu pour une installation affleurante offrant une facilité de nettoyage améliorée et adapté aux installations de conception moderne. Conçu pour servir les aliments dans des récipients gastronomiques d'une hauteur maximale de 200 mm. Le remplissage automatique de l'eau garantit des performances de chauffage constantes et évite les surchauffes. Protection électronique contre la surchauffe. Commande numérique avec affichage de la température avec réglage précis (0,1 ° C). Les commandes numériques HACCP entièrement conformes comprennent des alarmes visibles. Conçu pour fonctionner avec de l'eau d'entrée chaude et froide. Éléments chauffants en feuille gravée pour maximiser la transmission de la chaleur pour réduire des temps de chauffe. Cuve en acier inoxydable 304 AISI avec coins arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage. La cuve est également équipée d'un trou de vidange. Le fond de la cuve est incliné pour garantir une vidange complète. La laine de verre de 19 mm d'épaisseur isolée avec une tôle galvanisée garantit une excellente isolation de la cuve pour réduire la dispersion d'énergie. Les éléments chauffants connectés au fond de la cuve comprennent un thermostat de sécurité. Les aliments introduits à la bonne température maintiennent leur température à cœur selon les normes Afnor.

### Caractéristiques principales

- Protection électronique contre la surchauffe.
- Conçu(e) pour servir les aliments dans des récipients gastronomiques.
- Convient aux bacs GN 1/1 d'une hauteur maximale de 200 mm.
- Le remplissage automatique de l'eau garantit des performances de chauffage constantes et protège l'appareil.
- Contrôle précis de la température et réglage à 0,1° C.
- En standard, le produit est livré avec un thermostat à commande numérique qui est conforme aux normes HACCP et fournit une alarme visuelle comme avertissement des températures croissantes ou décroissantes.
- Conçu(e) pour fonctionner avec de l'eau chaude et froide.
- Il est possible de transformer un des GN en distributeur de soupe avec l'accessoire disponible.
- Certifié CB et CE par un organisme tiers indépendant.
- Conçu(e) pour être positionné(e) dans une installation affleurante offrant une meilleure nettoyabilité et adapté aux installations de conception moderne.
- Dimensions d'encastrement disponibles : 2, 3, 4, 5, 6 GN.
- Les aliments introduits à bonne température sont maintenus à cœur à la bonne température selon les Normes Afnor.

### Construction

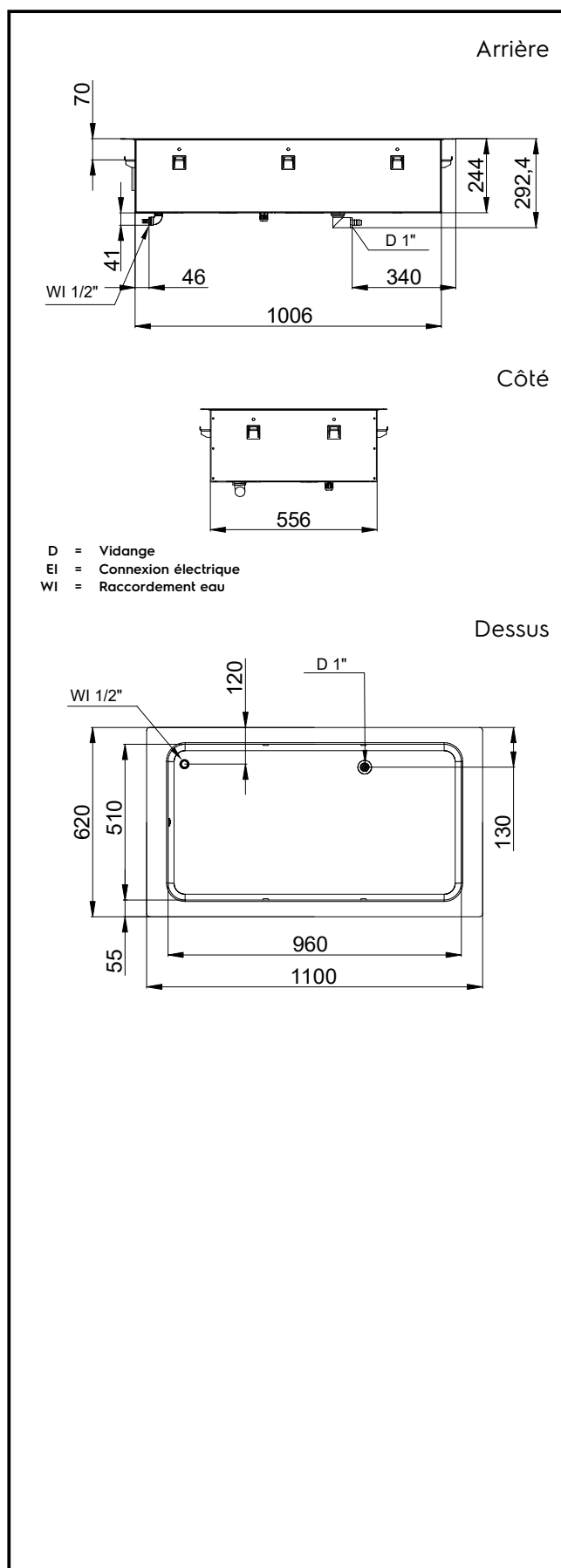
- Les éléments chauffants connectés au fond de la cuve sont équipés d'un thermostat de sécurité.
- Le fond de la cuve est incliné pour faciliter l'évacuation de l'eau.
- Protection contre l'eau IPx4.
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 avec coins arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage. La cuve est également équipée d'un trou de vidange.
- Commande électronique avec affichage de la température.

### Développement durable



- La laine de roche de 19 mm d'épaisseur isolée avec une plaque galvanisée garantit une excellente isolation de la cuve pour réduire la dispersion d'énergie.
- Éléments chauffants en nappe gravée pour maximiser la transmission de la chaleur et réduire les temps de préchauffage.

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



**Électrique**

|                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| Voltage :                 | 220-240 V/1N ph/50/60 Hz |
| Puissance de raccordement | 2.02 kW                  |

**Eau**

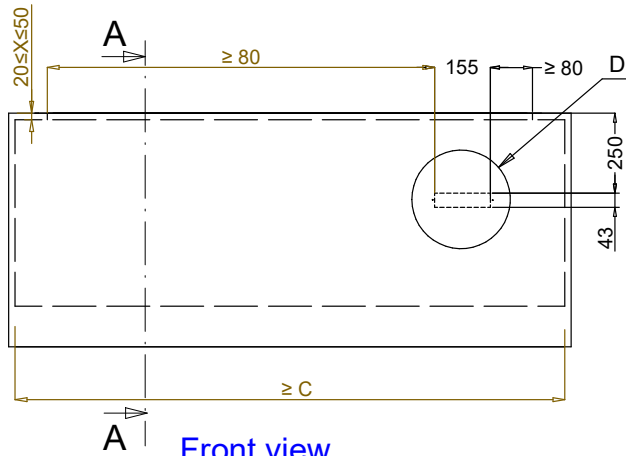
|                       |      |
|-----------------------|------|
| Dimension évacuation  | 1"   |
| Raccordement eau "CW" | 1/2" |

**Informations générales**

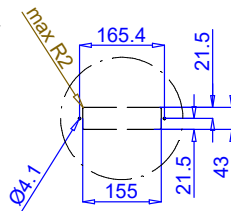
|                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| Largeur extérieure    | 1100 mm             |
| Profondeur extérieure | 620 mm              |
| Hauteur extérieure    | 260 mm              |
| Poids net :           | 28.3 kg             |
| Poids brut :          | 52 kg               |
| Hauteur brute :       | 520 mm              |
| Largeur brute :       | 660 mm              |
| Profondeur brute :    | 1140 mm             |
| Volume brut :         | 0.39 m <sup>3</sup> |
| Température dessus :  | +85 / +95 °C        |

**Durabilité**

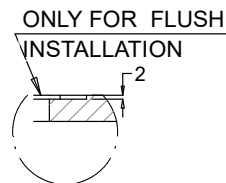
|                 |       |
|-----------------|-------|
| Niveau sonore : | 0 dBA |
|-----------------|-------|



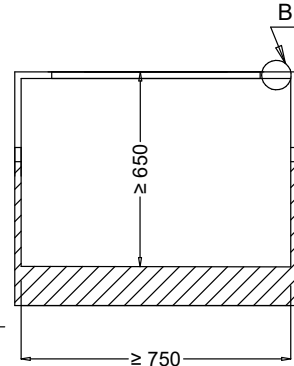
**Front view**  
**Scala: 1:10**



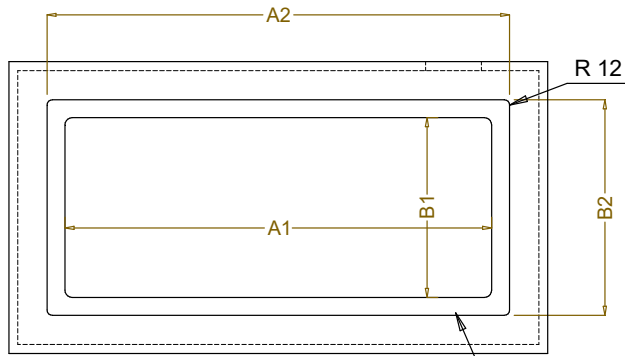
**Dettaglio D**  
**Scala 1:7**



**Dettaglio B**  
**Scala 1:2**



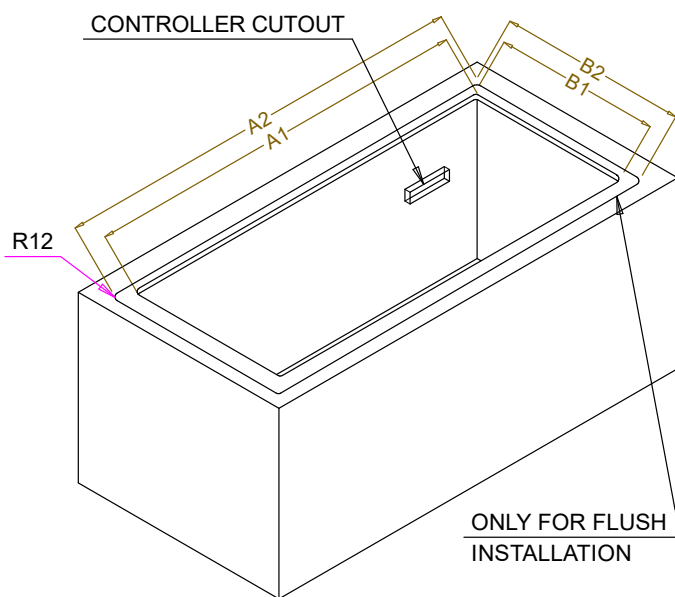
**Section Cut A-A**  
**Scala: 1:10**



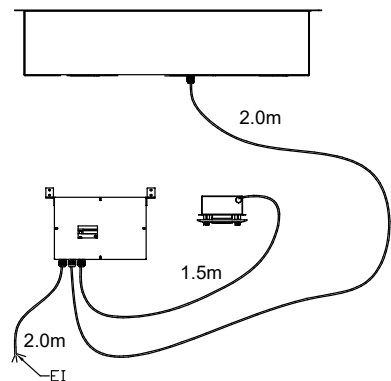
**Top view**  
**Scala: 1:10**

**ONLY FOR FLUSH  
INSTALLATION**

| CAPACITY | CUTOUT |     | LOWERING<br>FOR FLUSH<br>INSTALLATION |     | C    |
|----------|--------|-----|---------------------------------------|-----|------|
|          | A1     | B1  | A2                                    | B2  |      |
| 2GN      | 700    | 580 | 774                                   | 624 | 880  |
| 3GN      | 1030   |     | 1104                                  |     | 1200 |
| 4GN      | 1350   |     | 1424                                  |     | 1530 |
| 5GN      | 1670   |     | 1744                                  |     | 1850 |
| 6GN      | 2000   |     | 2074                                  |     | 2180 |



**ONLY FOR FLUSH  
INSTALLATION**



**595T01N00 - WATER BAIN MARIE SINGLE WELL**