

Cuisson modulaire BAIN MARIE ELECTRIQUE TOP 400 MM 900 XP

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



391124 (E9BMEDB000)

BAIN MARIE ÉLECTRIQUE
TOP 400 MM

Description courte

Repère No.

Fabriquée en acier inox. Dessus en acier inoxydable 20/10ème. Coins en angle droit pour éliminer les espaces et les pièges à salissures entre les unités. Éléments chauffants blindés avec température contrôlée par un thermostat réglable de 30° à 90° C situé sous la base de la cuve. Interrupteur. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures. Cuve avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage. Double fond perforé. Guides pour les bacs GN. Remplissage manuel de la cuve. Vidange par tuyau d'écoulement. Protection IPX5.

Caractéristiques principales

- Bain-marie utilisé pour conserver les aliments préparés à température avec de l'eau chaude.
- Éléments de chauffage en Incoloy armé situés sous le socle de la cuve.
- Manette de sélection.
- La cuve est soudée sans joints sur le dessus de l'appareil.
- Niveau de remplissage d'eau indiqué à l'extérieur de la cuve.
- Remplissage manuel de la cuve.
- Température de l'eau contrôlée par thermostat avec valeur de température maximale de 90 ° C.
- Cuve vidangée par vanne de vidange avec trop-plein.
- L'isolation spéciale sous la surface de cuisson permet de conserver la chaleur sur la plaque sans dispersion dans la base.
- Faux fond perforé et glissière pour bacs GN.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Protection contre les projections d'eau IPX5.
- Ne peut être installé sur un soubassement réfrigéré
- Convient pour une installation sur un comptoir.

Construction

- L'ensemble fait 930 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Plan de travail de 2 mm d'épaisseur en acier inox AISI304.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.

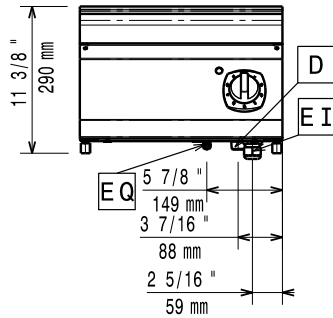
Accessoires en option

- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Support pour système "pont" de 800 mm PNC 206137 ☐
- Support pour système "pont" de 1000 mm PNC 206138 ☐
- Support pour système "pont" de 1200 mm PNC 206139 ☐
- Support pour système "pont" de 1400 mm PNC 206140 ☐
- Support pour système "pont" de 1600 mm PNC 206141 ☐

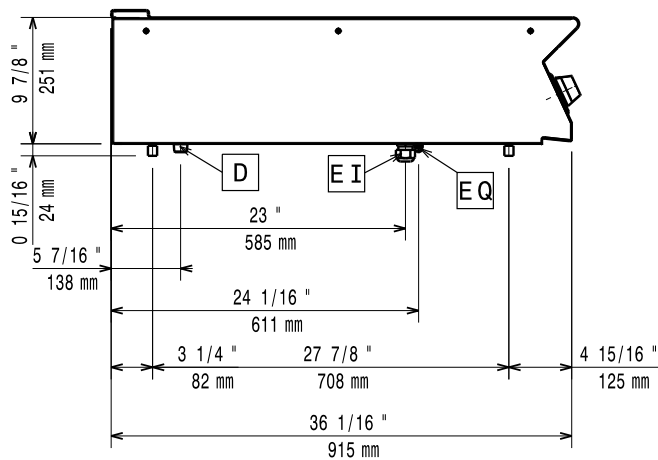
APPROBATION: _____

- Support pour système "pont" de 400 mm PNC 206154 ☐
- Mître pour élément 400mm PNC 206303 ☐
- Mains courantes latérales droite + gauche PNC 216044 ☐
- Main courante frontale 400 mm PNC 216046 ☐
- Main courante frontale 800 mm PNC 216047 ☐
- Main courante frontale 1200 mm PNC 216049 ☐
- Main courante frontale 1600 mm PNC 216050 ☐
- Dépose assiettes de 400 mm PNC 216185 ☐
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 216186 ☐
- 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments TOP PNC 216278 ☐
- Robinet à eau pour bain marie 1 module PNC 921627 ☐

Avant

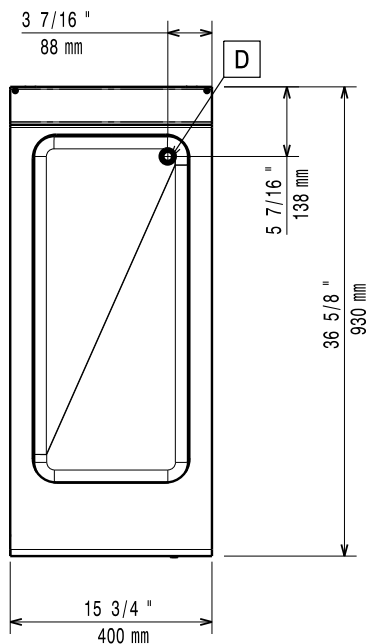


Côté



D = Vidange
 EI = Connexion électrique
 EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage : 220-230 V/1 ph/50-60 Hz
 Total Watts : 2.2 kW

Eau

Water Drain: 50 mm

Informations générales

Largeur cuve utile : 305 mm
 Hauteur cuve utile : 160 mm
 Profondeur cuve utile : 685 mm
 Plage de réglage : 30 °C MIN; 90 °C MAX
 Poids net : 32 kg
 Poids brut : ISO 9001; ISO 14001 kg
 Hauteur brute : 520 mm
 Largeur brute : 460 mm
 Profondeur brute : 1020 mm
 Volume brut : 0.24 m³
 Groupe de certification: EBM94

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.