

Cuisson modulaire EVO700 Bain marie él. top 400mm

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



372096 (Z7BMEDB000)

Bain-marie électrique top 1
cuve GN1/1

Description courte

Repère No. _____

Panneaux frontaux, latéraux et arrières en acier inoxydable AISI 304. Plan de travail (de 1,5 mm d'épaisseur) en acier inoxydable AISI 304. Cuve en acier inoxydable AISI 304 avec angles arrondis. Remplissage manuel de l'eau grâce à un robinet en option. Vidange de la cuve grâce à un robinet situé en façade. Résistances blindées situées sous la base de la cuve. Régulation thermostatique de la température par un bouton de commande (30°C à 90°C). Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. Indice de protection IPX4.

Caractéristiques principales

- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- 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.
- 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 un robinet situé à l'avant de la machine.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Convient pour une installation sur un comptoir.

Construction

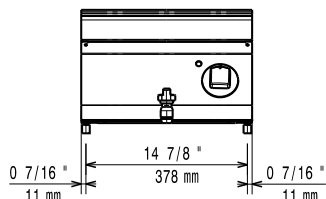
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.

APPROBATION: _____

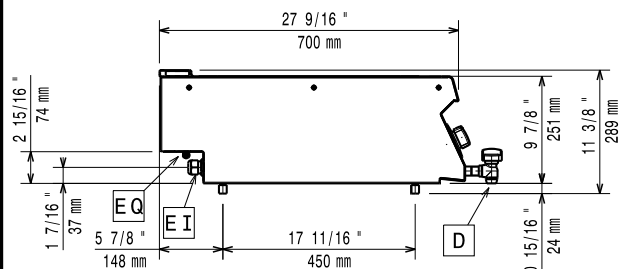
Accessoires en option

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • 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 | ☐ |
| • Support pour système "pont" de 400 mm | PNC 206154 | ☐ |
| • Main courante frontale 400 mm | PNC 206166 | ☐ |
| • Main courante frontale 800 mm | PNC 206167 | ☐ |
| • Dépose assiettes de 400 mm | PNC 206185 | ☐ |
| • Dépose assiettes de 800 mm | PNC 206186 | ☐ |
| • Main courante frontale 1200 mm | PNC 206191 | ☐ |
| • Main courante frontale 1600 mm | PNC 206192 | ☐ |
| • Main courante pour côtés gauche et droit | PNC 206240 | ☐ |
| • Mitre pour élément 400 mm | PNC 206303 | ☐ |
| • Couple de caches latéraux H 250 MM | PNC 206320 | ☐ |
| • Faux fond perforé pour bain marie 1 demi-module | PNC 921622 | ☐ |
| • Robinet à eau pour bain marie 1 module | PNC 921627 | ☐ |

Avant

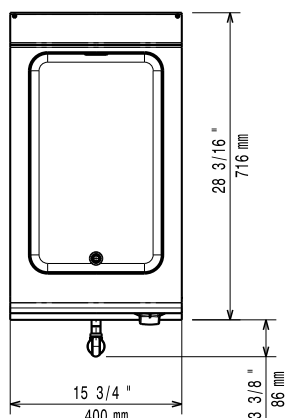


Côté



- D** = Vidange
EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage :	220-230 V/1 ph/50-60 Hz
Total Watts :	1.5 kW

Eau

Evacuation de l'eau:	2''(50 mm)
----------------------	------------

Informations générales

Si l'appareil a été installé près de ou contre des meubles sensibles aux températures, il faut maintenir une distance de sécurité d'environ 150mm ou il faut encastrier quelque forme d'isolation thermique entre l'appareil et le meuble.

Largeur cuve utile :	306 mm
Hauteur cuve utile :	156 mm
Profondeur cuve utile :	510 mm
Plage de réglage :	30 °C MIN; 90 °C MAX
Poids net :	20 kg
Poids brut :	22 kg
Hauteur brute :	520 mm
Largeur brute :	460 mm
Profondeur brute :	820 mm
Volume brut :	0.2 m³
Groupe de certification:	EBM74