

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE

Bain-marie avec structure autoportante en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Cuve de cuisson emboutie étanche, intégrée au plan, finition satinée polie. Pour bacs GN 1/1 + 1/3 ou sous-multiples. Chauffe indirecte contrôlée par thermostat 30-100°C, thermostat de sécurité. Bacs non fournis. Pré-équipement pour raccordement à un optimiseur d'énergie.



Alimentation	électricité	Economiseur d'énergie	Prédisposition pour économiseur d'énergie
Épaisseur dessus	2 mm	Quantité cuve	1

Caractéristiques fonctionnelles

- Capacité interne de la cuve 30,5x68,6x16 cm - GN1/1 + GN1/3
- Contenance eau indiqué sur le niveau de fonctionnement 5 litres.
- Contrôle thermostatique de la température de 30° à 100°C.
- Isolation excellente du compartiment des résistances sous la cuve avec hausse du rendement de 20 % et économie d'énergie jusqu'à 25 %.
- Puissance de chauffe spécifique 1000 watt/litre.
- Pré-équipement pour raccordement à un optimiseur d'énergie.

Caractéristiques de fabrication

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10 avec finition Scotch Brite.
- Structure et bandeau de commandes en acier inox AISI 304 avec finition Scotch Brite.
- Juxtaposition bord à bord des éléments très rigide et précise qui garantit une qualité maximum et hygiène.
- Implantation à travers accessoires sur demandes: sur soubassement, sur surface d'appui, en solution en pont sur baies libres, en solution semi-suspendue.
- Cuve en acier inox AISI 304 épaisseur 12/10, emboutie à angles largement rayonnés.
- Robinet de vidange en façade à commande rotative pour éviter les ouvertures accidentelles.
- Poignées ergonomiques en métal avec protection en caoutchouc contre les infiltrations d'eau.
- Protection en caoutchouc sous les poignées contre les infiltrations d'eau.

Dotations de sécurité et certifications

- Thermostat de sécurité de surchauffe avec contrôle du niveau d'eau de la cuve (imprimé sur la cuve).
- L'appareil ne peut pas fonctionner sans eau.
- Certifications CE référantes à toutes les directives et règlements en vigueur.
- Homologation à la norme européenne EN 1672-2 Conception Hygénique.
- Degré de protection IPX5.

Options et Accessoires

- Faux fond.
- Bacs GN (h= 20/40/65/100/150 mm) - 1/1, 1/3, 1/2, 2/3, 1/4, 1/6.
- Traverses pour bacs.

Données techniques

Branchement électrique	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	Poids net	29 kg
Poids brut	34 kg	Puissance électrique	2,34 kW
Dimensions	40x92x25 cm	Emballage	102x46x68 cm