1N0BM2E

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		

Caractéristiques fonctionnelles

- Capacité interne de la cuve 63x68,6x16 cm - 2 x 1/1 GN + 2 x 1/3GN
- Contenance eau indiqué sur le niveau de fonctionnement 11 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 725 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.
- En dotation: traverse longitudinale.

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 Hygiénique.
- Degré de protection IPX5.

Accessoires en option

- 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	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	*Poids net*	35 kg
Poids brut	40 kg	*Puissance électrique*	5,1 kW
Dimensions	80x92x25 cm	*Emballage*	102x86x68 cm

Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 90
web: www.angelopo.com - email: angelopo@angelopo.it