



Catalogue
FOOD SERVICE
Chapitre
CUISSON

Modèle
M-E910BM 400V 3N 50/60Hz

19075814

28/02/2020

MARMITE ÉLECTRIQUE SYSTÈME BAIN MARIE, M-E910 BM

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti.
- Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Couvercle à double paroi, équilibré par une double charnière avec une anse de prise frontale, avec ouverture en diagonale à 75°, qui donne la possibilité de maintenir le couvercle ouvert dans n'importe quelle position.
- Cuve intégrée au plan de travail au moyen d'une soudure robotisée, fabriquée en acier inoxydable AISI-304, fond de cuve en acier inoxydable AISI-316L.
- Remplissage de la cuve avec de l'eau froide ou chaude par des valves activées par un unique commutateur situé sur le panneau frontal.
- Vidange de la cuve par un robinet de sécurité de 2" avec poignée en matériel athermique, d'utilisation sûre et sans efforts.
- Filtre pour évacuation de cuve fabriqué en acier inoxydable AISI-304, robuste et fiable, d'extraction facile.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système anti-infiltrations d'eau.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.
- Chauffage au moyen de résistances situées à la partie inférieure du cheminée bain marie.
- Contrôle de chauffage au moyen d'un régulateur d'énergie et pressostat.

Chauffage indirect – bain marie

- Chambre à bain marie entourant la cuve, avec système de remplissage automatique en connectant l'appareil.
- Contrôle de niveau de la chambre avec une quadruple sécurité : pressostat pour le contrôle de la pression dans le cheminée, soupape de sécurité pour la surpression, thermostat limiteur de surchauffe dans la chambre, et manomètre incorporé au plan de travail.
- Nettoyage automatique de la chambre.
- Le chauffage effectué au fond de la marmite agit sur l'eau qui se trouve dans le cheminée entourant, de manière à ce que la vapeur générée saturée à une température de 107 °c chauffe uniformément au fond et sur les côtés de la cuve. La température atteinte est inférieure à celle obtenue avec le chauffage directe.
- Fond embouti de la cuve afin d'éviter des déformations.
- Voyant lumineux de chauffe.
- Modèle avec cuve de 100 litres.
- Dimensions de la cuve: Ø600 x 400 mm de haut.

DIMENSIONS

X Longueur	800 mm	X Longueur brute	840 mm
Y Profondeur	930 mm	Y Profondeur brute	1080 mm
Z Hauteur	850 mm	Z Hauteur brute	1265 mm
Poids net	118,0 kg	Poids brut	136,0 kg
Volume net	0,691 m3	Gross volume	1,148 m3



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ÉLECTRICITÉ

Puissance électrique	22,000 kW
Ampérage (A)	40A
Puissance chauffage	22,00 kW
Voltage	400V - 3N
Fréquence électrique	50/60Hz

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES EAU

Pression	H2O: 200-400kPa(2-4bar)
----------	-------------------------

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES BRANCHEMENTS

Câblage 400V Triphasique+N	4X6MM2+T
Diamètre Eau	3/4"



Catalogue
FOOD SERVICE

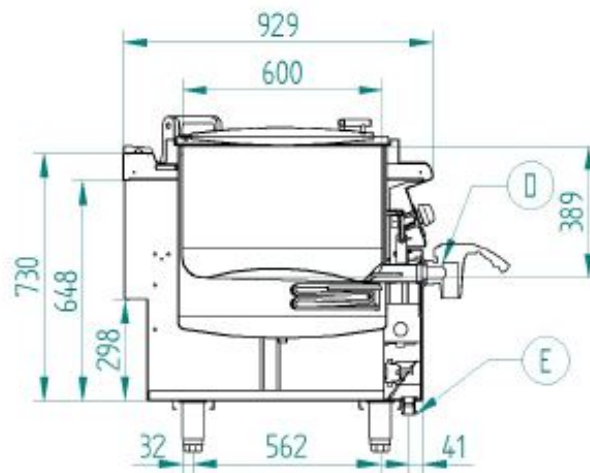
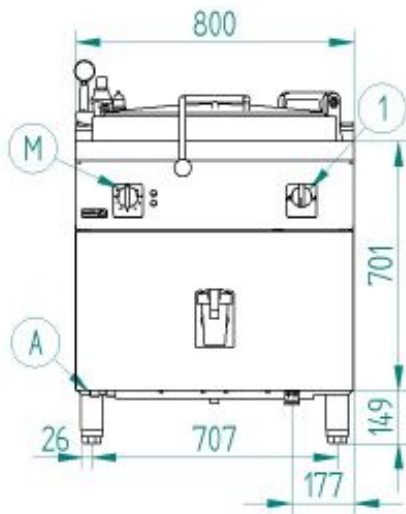
Chapître
CUISSON

Modèle
M-E910BM 400V 3N 50/60Hz

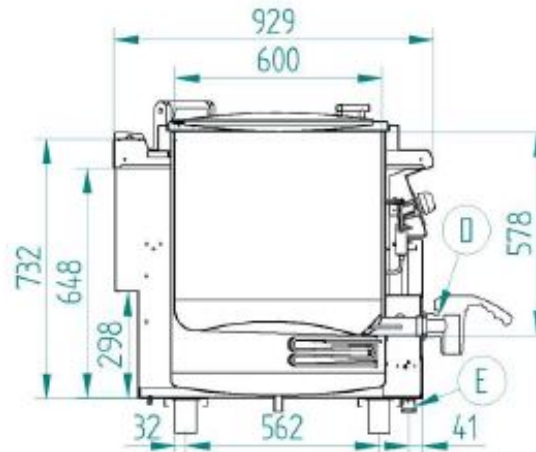
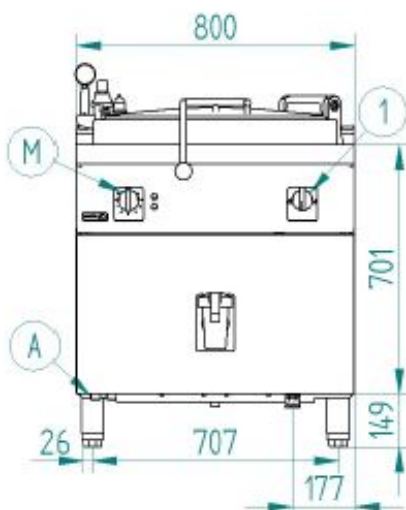
19075814

28/02/2020

M-E910 BM



M-E915 BM



M – Mando eléctrico
E – Conexión eléctrica
D – Desagüe
1 – Mando agua

Electric control
Electrical connection
Drainage
Water control