

Banque self CHAUD

Puissance électrique indicative : de 3 KW à 6 KW	Alimentation : 230 V OU 400V+T+N Intensité entre 7 et 15 A
Puissance gaz : SO	Eau chaude : SO
Dimensions indicatives env : 1300 à 2000 mm environ x h 900 x p 1100	Eau froide : SO

Caractéristiques :

- Construction tout inox
- Cuves avec angles arrondis facilitant le nettoyage
- Système de contrôle des températures permettant une régulation précise et un affichage digital
- Portes équipées de charnières avec dispositif de maintien à 90° et de retour automatique
- Joints de porte facilement nettoyables et remplaçables, fermeture magnétique
- Eclairages leds
- Peuvent être équipées de pieds fixes inox ou roulettes diamètre 125mm dont 2 équipées de freins (roues avant)

Equipements répondant aux normes HACCP en vigueur.

Banque chaude dessus bain marie à air sur étuve ventilée :Dessus bain marie :

Capacité pouvant aller de 3 à 6 bacs GN 1/1, profondeur 150mm

Commande de chauffe avec témoin

Chauffe assurée par chauffage électrique ventilé, protégé par thermostat sécurité

Possibilité d'ajout de présentoir avec rampe chauffante à positionner au-dessus du meuble

Dessous étuve ventilée :

1 niveau de rangement

Portes isolées coulissantes

Réglage de la température par thermostat et témoin de chauffe

Plage réglable entre 30 et 85°C,

Chauffe par turbine

Certifications et normes générales :

Sécurité des appareils de réfrigération électriques	Aptitude à la fonction	Aptitude au nettoyage
EN 60-335-2-89	Appareils électrodomestiques chauffants - Cuisinières, fours et appareils analogues NF C73-211	Matériels agro-alimentaires - Principes de conception pour assurer l'aptitude au nettoyage XP U60-010

L'ensemble des équipements de restauration sera de fabrication entièrement inox 18 /10, de première qualité, certifié NF Hygiène Alimentaire et CE. De manières générales ils devront répondre à toutes les normes en vigueur