

01/2018

Mod: DPA/BM08

Production code: 8046420



Diamond
catering equipment

SCHEDE TECNICHE

DROP IN - Elegance

INTRODUCTION ÉLÉMENTS

La gamme DROP-IN ELEGANCE est composée par éléments prédisposés pour l'encastrement dans de plateaux de travail de différents matériels.

La gamme ELEGANCE s'adapte bien à toutes les typologies de décoration et, au même temps, garantie de façon professionnelle le maintien des aliments à la bonne température (soit en chaud que en froid).

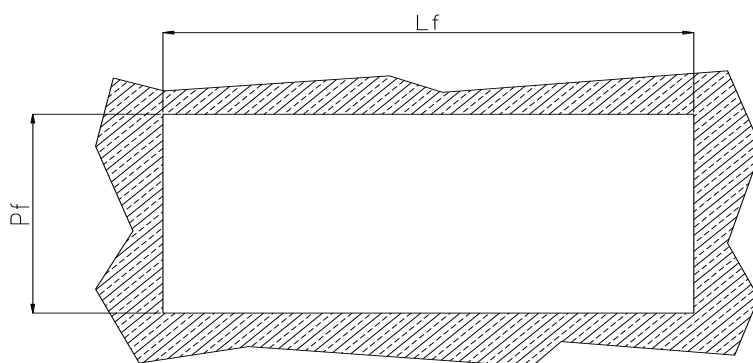
Les versions disponibles sont: bain-marie à eau et à air ventilée, vitrocéramique, cuves et plans réfrigérés ventilés, vitrines ventilées et options tels que de présentoirs, superstructures etc.

Le système à air ventilée a été conçu pour la distribution et exposition d'aliments et boissons qui demandent une température constante. L'utilisation doit être limitée au service et non à la conservation en permanence.

Les vitrines ne sont pas aptes à l'utilisation en ambients non contrôlés (pluie, soleil etc.) et sont équipées de consoles pour la fixation au plateau de travail.

Les éléments réfrigères sont disponibles en version avec groupe réfrigéré intégré ou bien prédisposés pour groupe à distance; les premiers sont déjà prêts à l'utilisation, les autres nécessitent de raccordement au groupe, charge de gaz réfrigérant et essai de fonctionnement.

Pré-réalisation du trou sur les plans de travail :



Gastro Norm	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Lf [mm]	775 (max 780)	1100 (max 1105)	1430 (max 1435)	1755 (max 1760)
Pf [mm]	675 (max 680)	675 (max 680)	675 (max 680)	675 (max 680)

SCHEDE TECNICHE

DROP IN - Elegance

ÉLÉMENTS CHAUDS

BAIN-MARIE A EAU

Leur fonction est de conserver les aliments à la bonne température dans des bacs GN.

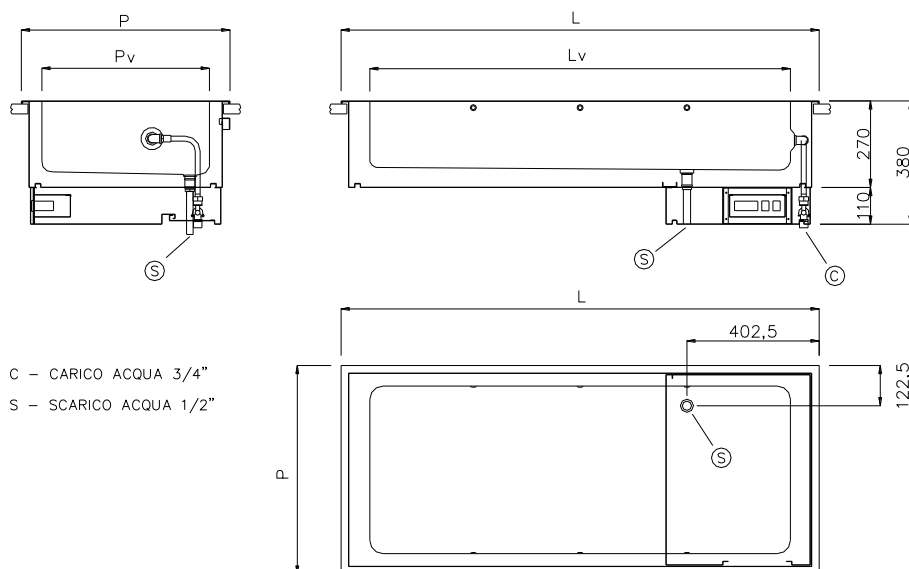
La gamme est composée de 4 modèles de 800, 1125, 1455, 1780 mm de longueur qui contiennent 2, 3, 4 ou 5 bacs GN 1/1 de 200 mm max d'hauteur. Le plan est réalisé en inox AISI 304 d'épaisseur 12/10.

La température max. de fonctionnement est de 90°C réglable et contrôlée par un thermostat digital. La cuve est soudée et rayonnée et rainurée sur tous les côtés afin d'en faciliter le nettoyage.

Les résistances ultraplates avec support de silicone adhésif permettent la réduction de la puissance absorbée tout en améliorant les prestations (température configurée atteinte rapidement, réduction des dispersions)

Remplissage de l'eau avec électrovanne et vidage de l'eau avec trop-plein amovible.

Appareils certifiés avec marque CE



BAIN-MARIE A EAU					
Référence		8046420	8046421	8046422	8046423
Modèle		I7VB2	I7VB3	I7VB4	I7VB5
Dimensions externes [mm]					
	L = longueur	800	1125	1455	1780
	P = profondeur	700	700	700	700
Dimensions cuve [mm]					
	Lv = longueur	630	960	1280	1605
	Pv = profondeur	510	510	510	510
	Hv = hauteur	210	210	210	210
Capacité bacs GN 1/1		2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Diamètre tuyau entrée eau		3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Diamètre tuyau sortie eau		1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Puissance totale [Kw]		2	3	3	5
Température cuve [°C]		+65/+90	+65/+90	+65/+90	+65/+90
Tension d'alimentation		230V 1F+N 50Hz	380V 3F+N 50Hz	380V 3F+N 50Hz	380V 3F+N 50Hz