

Braisières basculantes électriques

Modèles	<input type="checkbox"/> BE 100	<input type="checkbox"/> BE 150	<input type="checkbox"/> BE 200	<input type="checkbox"/> BE 260
 BE 200			<p>Équipements de série</p> <ul style="list-style-type: none"> Braisière sur pieds inox de 150 mm Couvercle doublé isolé et étanche (sans vis) équilibré en toutes positions Alimentation eau par le rejet fixé sur la plage arrière Basculement de la cuve à l'avant par vérin électrique étanche commandé à partir de l'écran (hauteur sous le bec : 300 mm. Pour la BE 260 : 140 mm). Sécurité de surchauffe Arrêt de chauffe en position basculée Douchette sur enrouleur Prise de courant mono Automate écran tactile couleur* permettant la gestion : <ul style="list-style-type: none"> - des électrovannes d'alimentation d'eau • eau chaude et eau froide sans limite de quantité • comptage intégré pour l'eau froide - de la régulation de la température par l'intermédiaire 	des thermocouples : <ul style="list-style-type: none"> • fond 250 °C • cuve (150 °C - liquide) • fond + cuve ensemble - programmation des modes et temps de cuisson - Démarrage différé de la cuisson - Transfert HACCP sur clé USB - Précâblage pour traçabilité sortie 0-10V
 BE 200-RPV				<p>Options et accessoires</p> <ul style="list-style-type: none"> Sonde à piquer permettant la régulation bain + produits Gestion d'énergie Robinet de puisage (pour vider sans basculer) Crépine Braisière mobile sur 4 roulettes chape inox dont 2 à frein Rampe pare-chocs, perche Pieds inox hauteur 250 mm Relevage paniers Pupitre <p>*Colonne gauche</p>

Caractéristiques générales

Cuve largement rayonnée en inox (40/10 pour le fond, l'arrière, les côtés et l'avant), doublée sur les côtés et l'arrière, avec retenue à l'avant canalisant le vidage.

Fond bi-métal 4+12.

Résistances inox bridées sous le fond assurant une parfaite répartition.

Accès aux principaux composants **par l'avant de l'appareil**.

Plage épaisseur 15/10° écartées de 80 mm de la cuve (**facilité de nettoyage**).

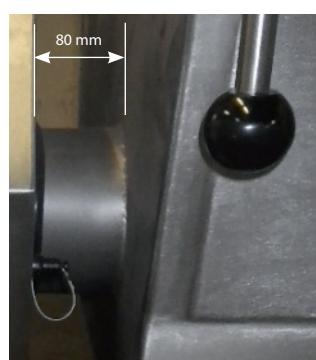
Châssis en profilés inox. Habillage inox brossé.

Grand modèle disponible avec surface de cuisson de 110 dm² : BBE 260 : voir fiche technique correspondante.

Compatibilité électro-magnétique (CEM).



Écran d'accueil

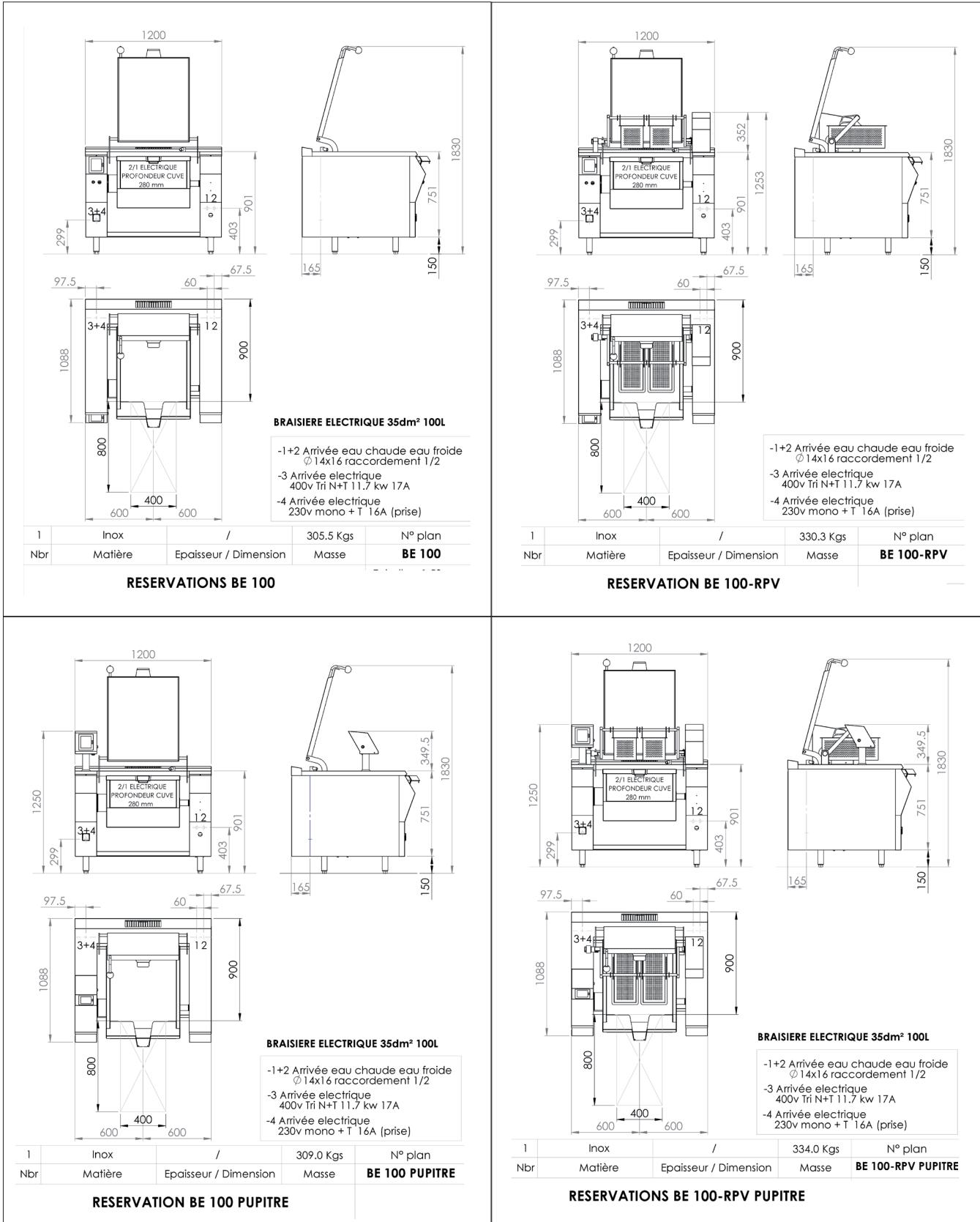


Passage des énergies par l'axe de basculement

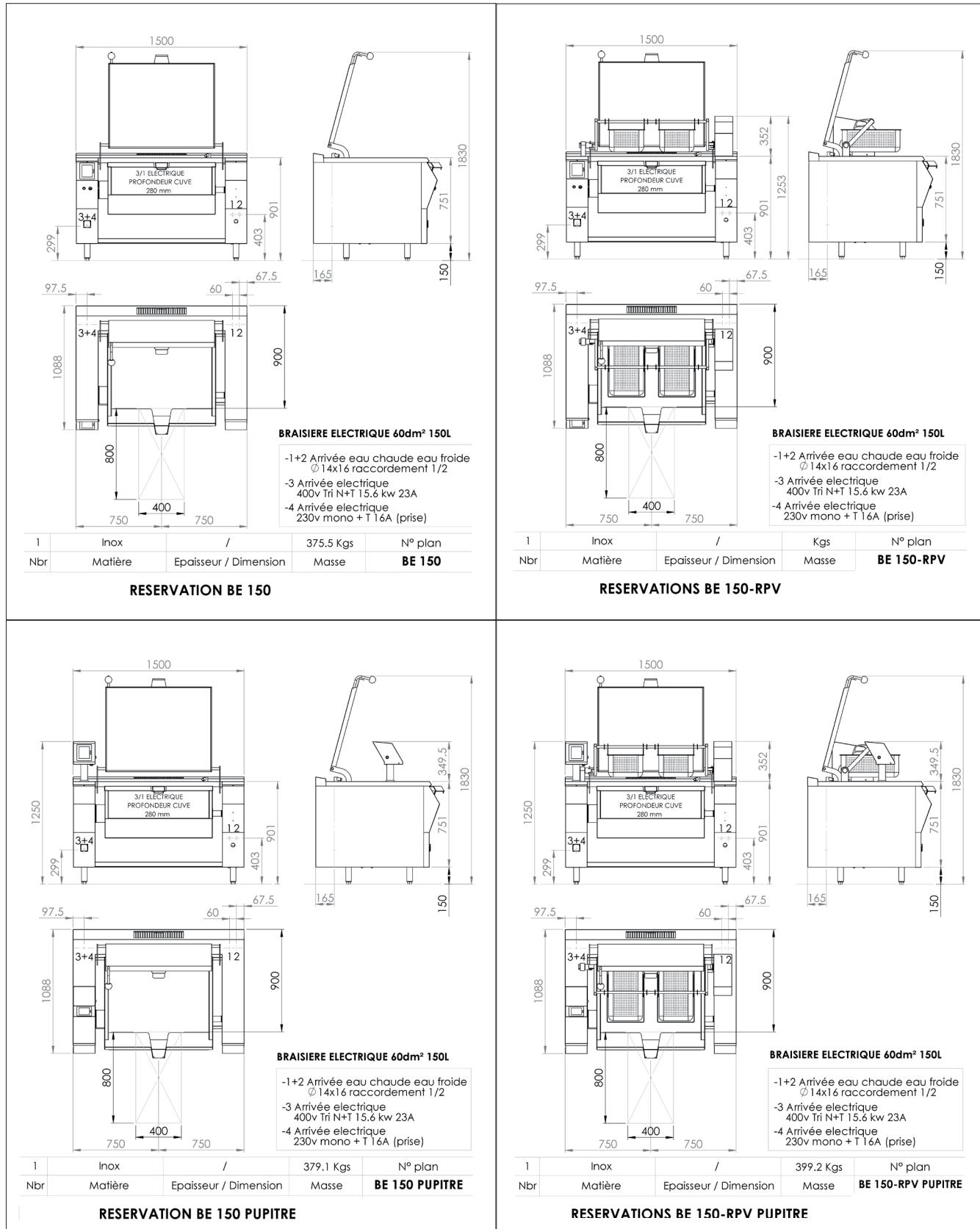


Bec en forme de guide-jet et lèvres de retenue importantes canalisant le vidage.

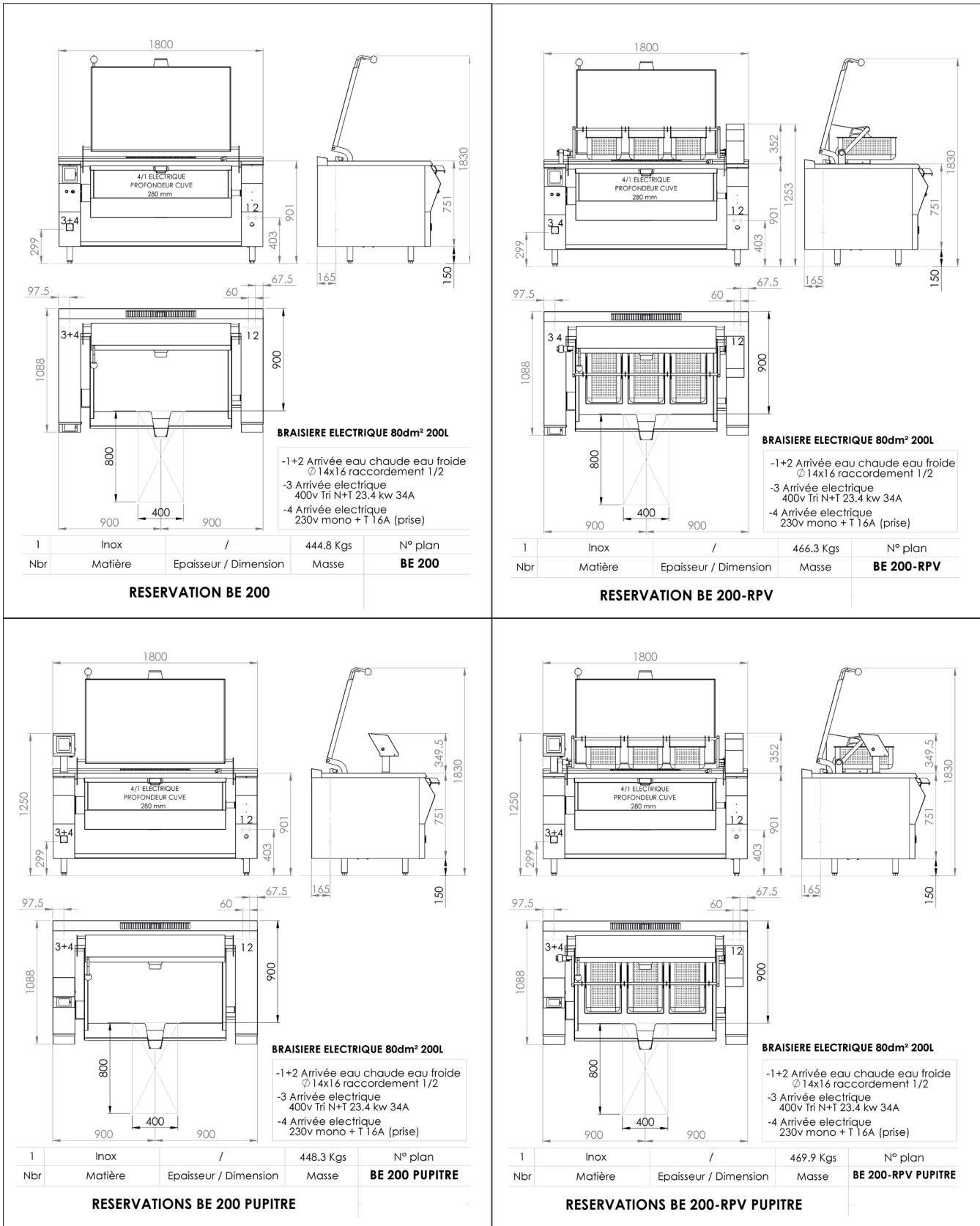
Modèle BE 100



Modèle BE 150



Modèle BE 200



Modèle BE 260

Enodis se réserve le droit de modifier à tout moment les caractéristiques de ses appareils