

## Braisières basculantes électriques

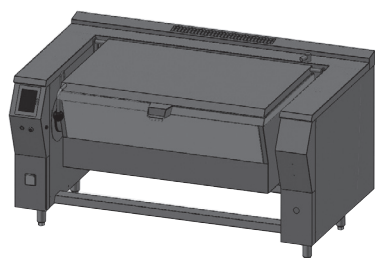
### Modèles

☐ BE 100

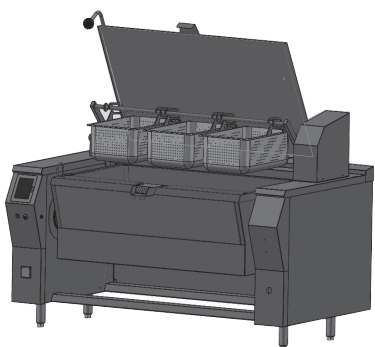
☐ BE 150

☐ BE 200

☐ BE 260



BE 200



BE 200-RPV

### Équipements de série

- 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 :
  - 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 :

- 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

### Options et accessoires

- Sonde à piquer permettant la régulation bain + produits
- Gestion d'énergie
- Robinet de puisage (pour vider sans basculer)
- Crêpine
- Braisière mobile sur 4 roulettes chape inox dont 2 à frein
- Rampe pare-chocs, perche
- Pieds inox hauteur 250 mm
- Relevage paniers
- Pupitre

\*Colonne gauche

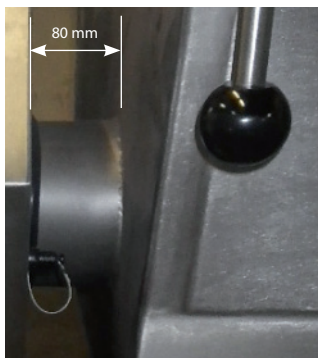
### Caractéristiques générales

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.



Écran d'accueil

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**).



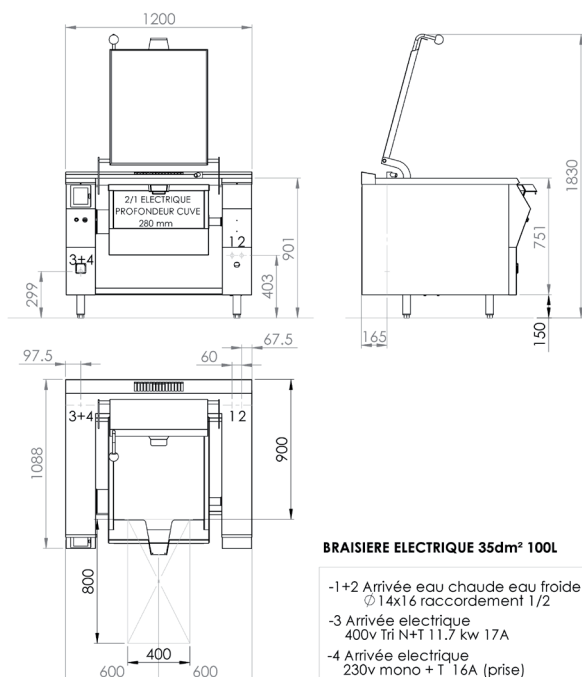
Passage des énergies par l'axe de basculement

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).



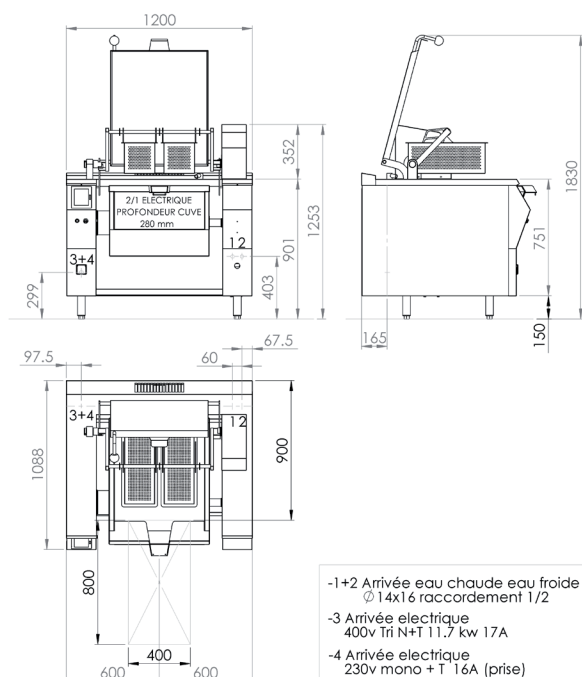
Bec en forme de guide-jet et lèvres de retenue importantes canalisant le vidage.

### Modèle BE 100



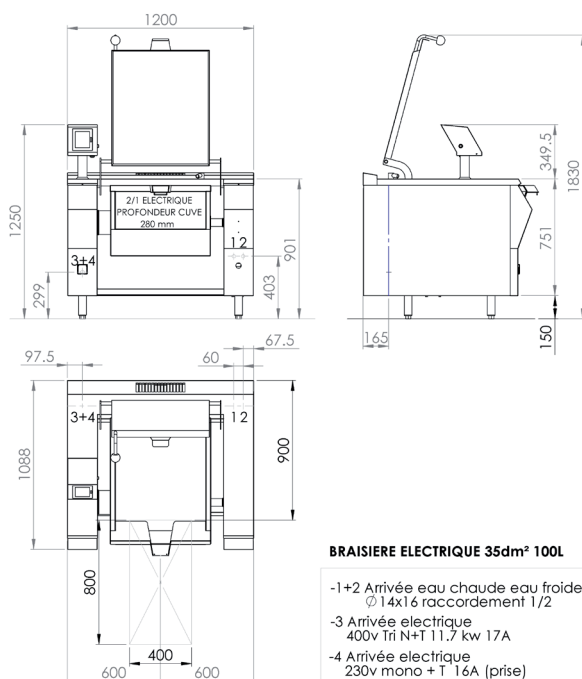
1	Inox	/	305.5 Kgs	N° plan
Nbr	Matériau	Épaisseur / Dimension	Masse	<b>BE 100</b>

#### RESERVATIONS BE 100



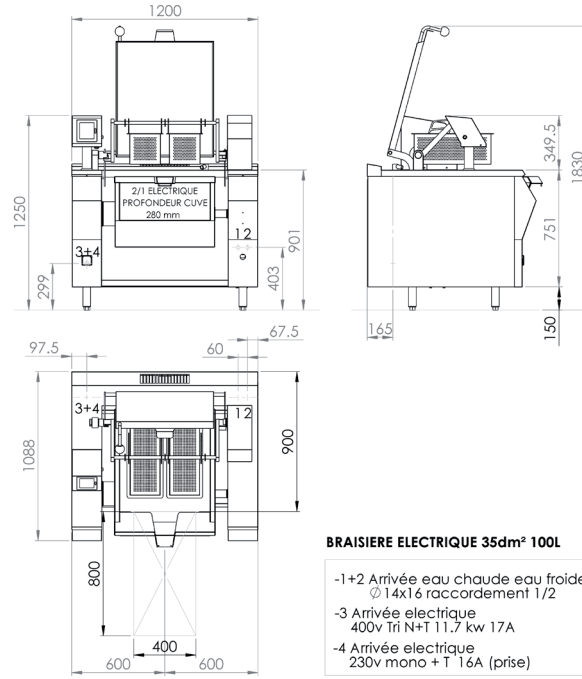
1	Inox	/	330.3 Kgs	N° plan
Nbr	Matériau	Épaisseur / Dimension	Masse	<b>BE 100-RPV</b>

#### RESERVATION BE 100-RPV



1	Inox	/	309.0 Kgs	N° plan
Nbr	Matériau	Épaisseur / Dimension	Masse	<b>BE 100 PUPITRE</b>

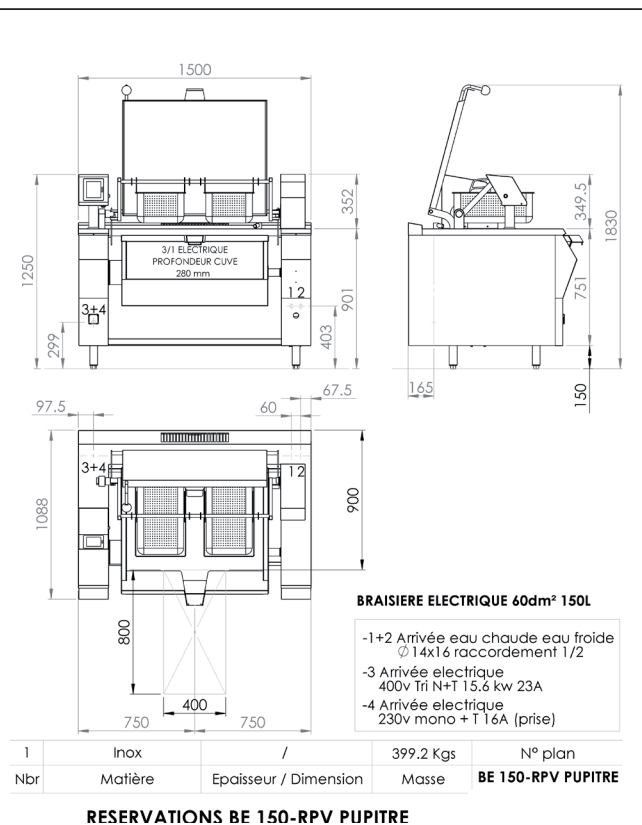
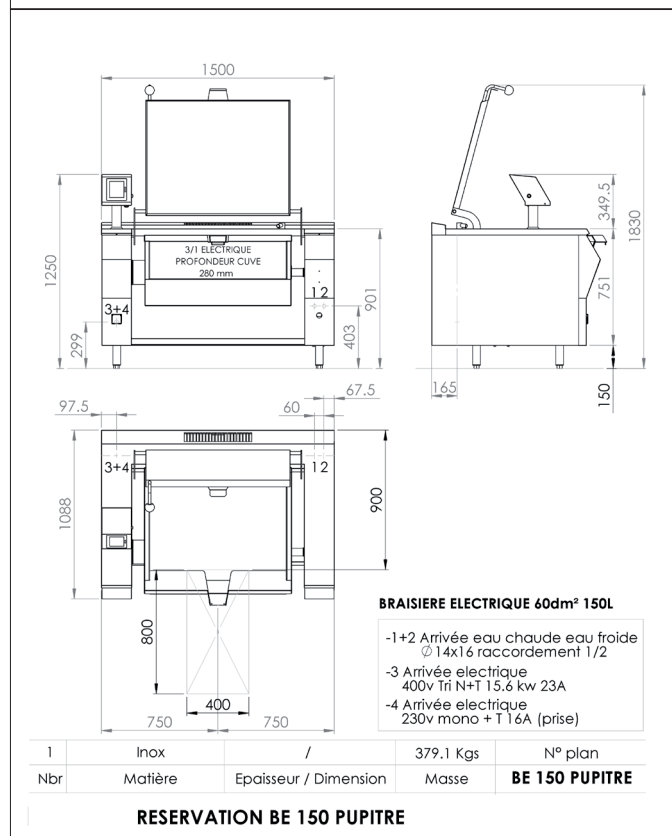
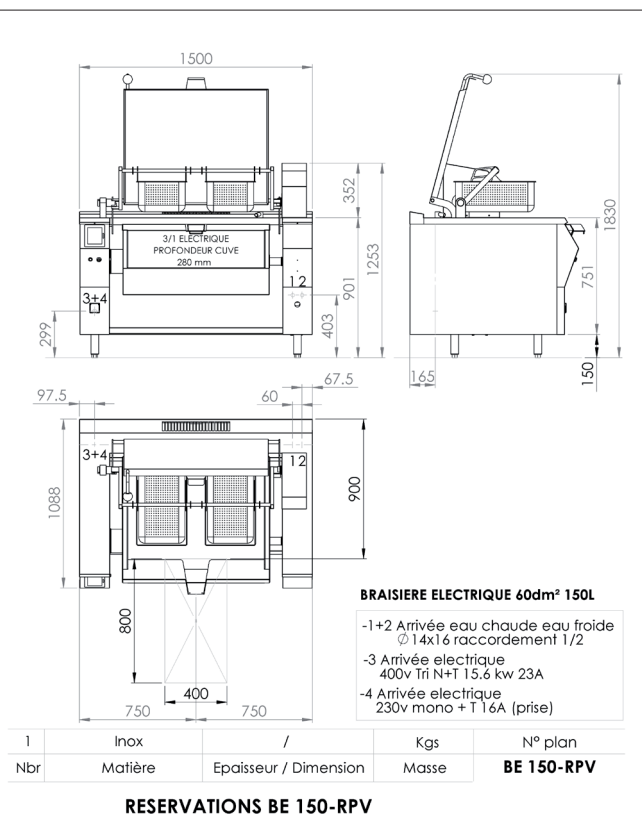
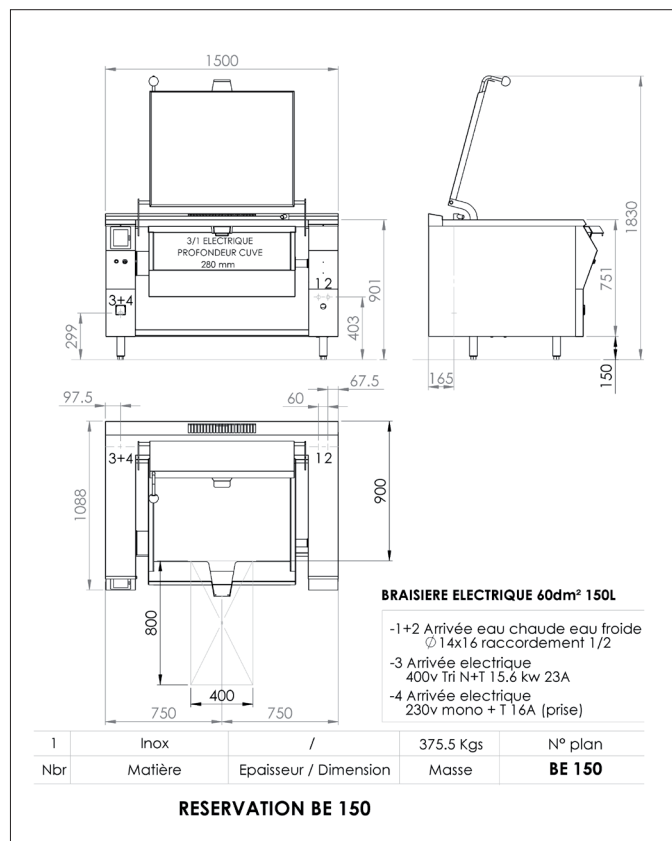
#### RESERVATION BE 100 PUPITRE



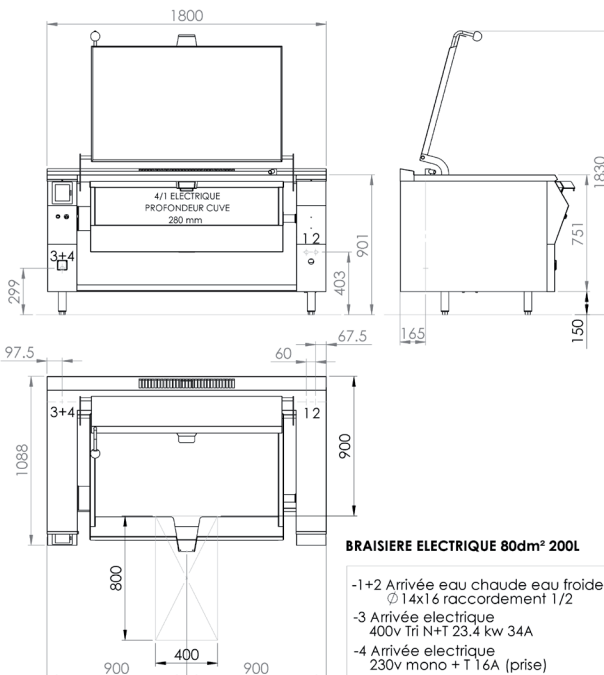
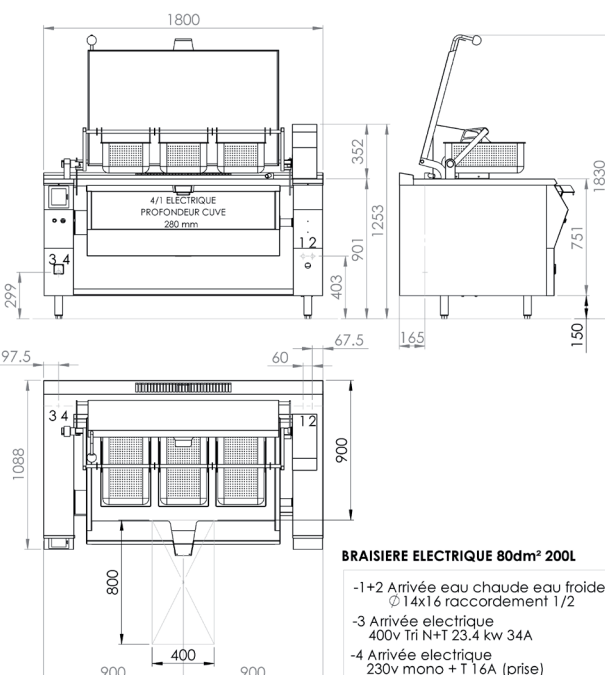
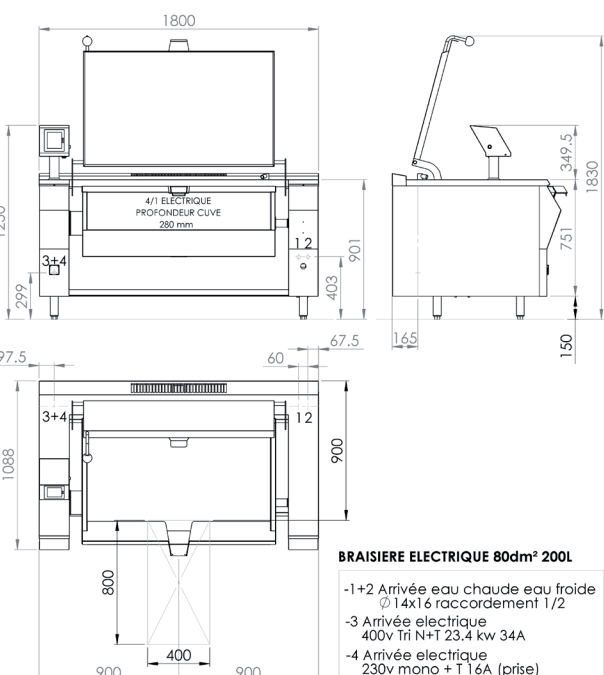
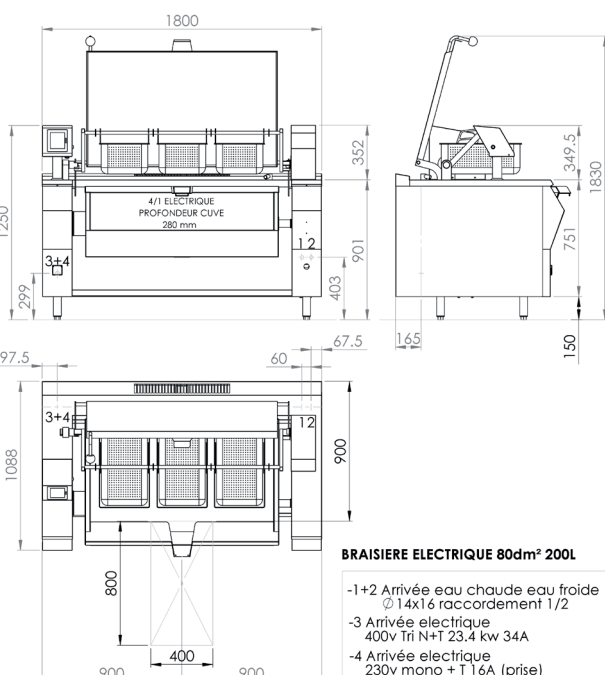
1	Inox	/	334.0 Kgs	N° plan
Nbr	Matériau	Épaisseur / Dimension	Masse	<b>BE 100-RPV PUPITRE</b>

#### RESERVATIONS BE 100-RPV PUPITRE

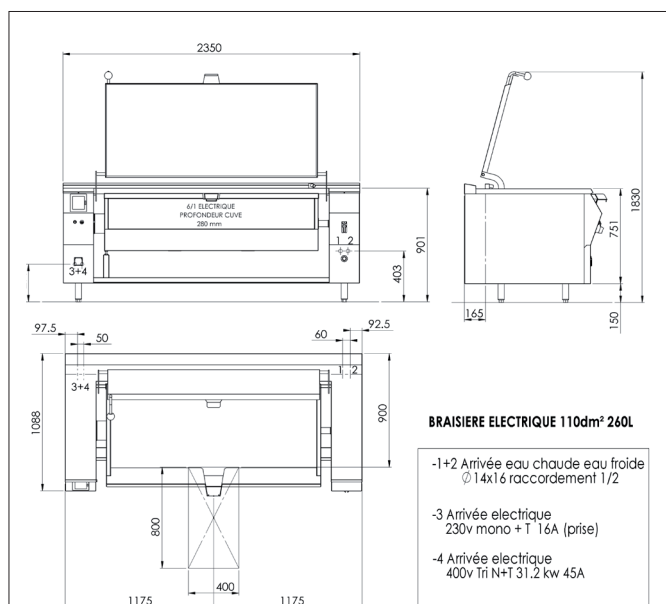
### Modèle BE 150



### Modèle BE 200

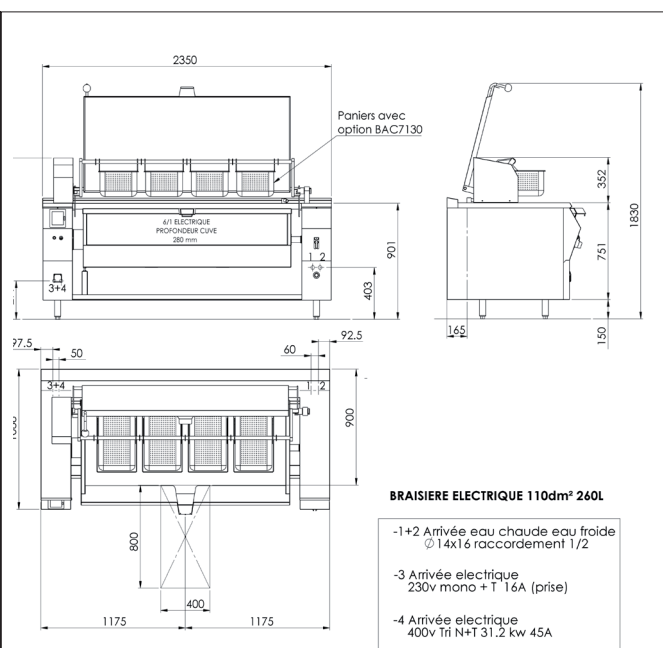
 <p><b>BRAISIERE ELECTRIQUE 80dm² 200L</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-1+2 Arrivée eau chaude eau froide Ø14x16 raccordement 1/2</li> <li>-3 Arrivée électrique 400v Tri N+T 23.4 kw 34A</li> <li>-4 Arrivée électrique 230v mono + T 16A (prise)</li> </ul>				
1	Inox	/	444.8 Kgs	N° plan
Nbr	Matière	Epaisseur / Dimension	Masse	<b>BE 200</b>
<b>RESERVATION BE 200</b>				
 <p><b>BRAISIERE ELECTRIQUE 80dm² 200L</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-1+2 Arrivée eau chaude eau froide Ø14x16 raccordement 1/2</li> <li>-3 Arrivée électrique 400v Tri N+T 23.4 kw 34A</li> <li>-4 Arrivée électrique 230v mono + T 16A (prise)</li> </ul>				
1	Inox	/	466.3 Kgs	N° plan
Nbr	Matière	Epaisseur / Dimension	Masse	<b>BE 200-RPV</b>
<b>RESERVATION BE 200-RPV</b>				
 <p><b>BRAISIERE ELECTRIQUE 80dm² 200L</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-1+2 Arrivée eau chaude eau froide Ø14x16 raccordement 1/2</li> <li>-3 Arrivée électrique 400v Tri N+T 23.4 kw 34A</li> <li>-4 Arrivée électrique 230v mono + T 16A (prise)</li> </ul>				
1	Inox	/	448.3 Kgs	N° plan
Nbr	Matière	Epaisseur / Dimension	Masse	<b>BE 200 PUPITRE</b>
<b>RESERVATIONS BE 200 PUPITRE</b>				
 <p><b>BRAISIERE ELECTRIQUE 80dm² 200L</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-1+2 Arrivée eau chaude eau froide Ø14x16 raccordement 1/2</li> <li>-3 Arrivée électrique 400v Tri N+T 23.4 kw 34A</li> <li>-4 Arrivée électrique 230v mono + T 16A (prise)</li> </ul>				
1	Inox	/	469.9 Kgs	N° plan
Nbr	Matière	Epaisseur / Dimension	Masse	<b>BE 200-RPV PUPITRE</b>
<b>RESERVATIONS BE 200-RPV PUPITRE</b>				

### Modèle BE 260



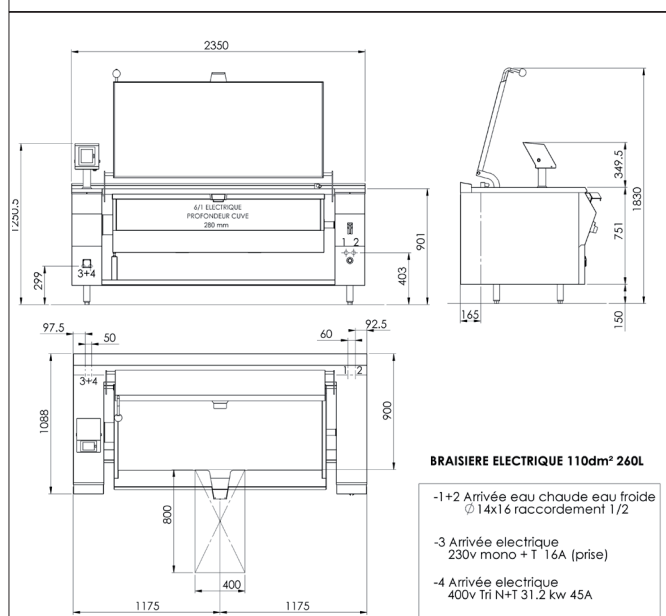
Modif puissance électrique 4				
A	DESCRIPTION		20/04/2017	LL
1	Inox	/	703.0 Kgs	N° plan
Nbr	Matière	Epaisseur / Dimension	Masse	<b>BE 260-A</b>

#### RESERVATIONS BE 260



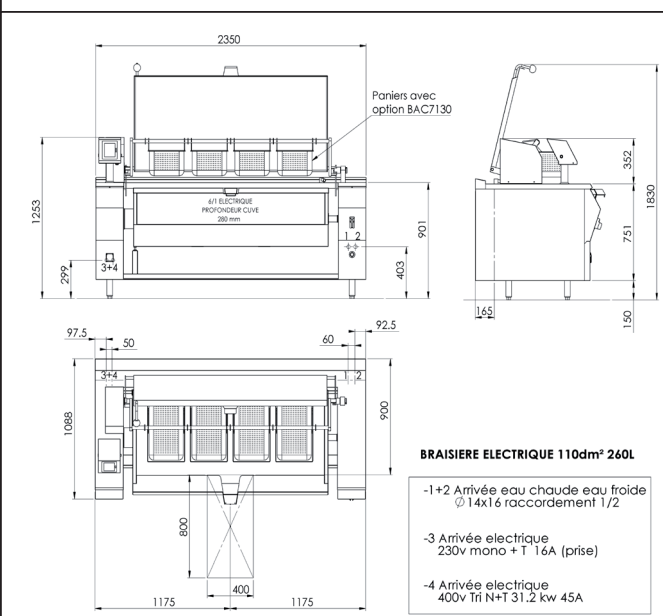
REVISIONS				
A	DESCRIPTION		20/04/2017	LL
1	Inox	/	763.1 Kgs	N° plan
Nbr	Matière	Epaisseur / Dimension	Masse	<b>BE 260-RPV-A</b>

#### RESERVATIONS BE 260-RPV



REVISIONS				
A	DESCRIPTION		20/04/2017	LL
1	Inox	/	706.4 Kgs	N° plan
Nbr	Matière	Epaisseur / Dimension	Masse	<b>BE 260 PUPITRE</b>

#### RESERVATIONS BE 260 PUPITRE



REVISIONS				
A	DESCRIPTION		20/04/2017	LL
1	Inox	/	766.5 Kgs	N° plan
Nbr	Matière	Epaisseur / Dimension	Masse	<b>BE 260-RPV-PUPITRE-A</b>

#### RESERVATIONS BE 260 RPV PUPITRE

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

ENODIS France  
Parc d'activités des Radars  
23 rue Condorcet  
91712 Fleury-Mérogis Cedex

Tél. 01 69 02 25 25  
Fax. 01 69 02 25 00  
email : [infos@enodis.fr](mailto:infos@enodis.fr)

[www.enodis.fr](http://www.enodis.fr)  
Doc BE  
05/2017.V1

Enodis  
Fabricant Grande Cuisine