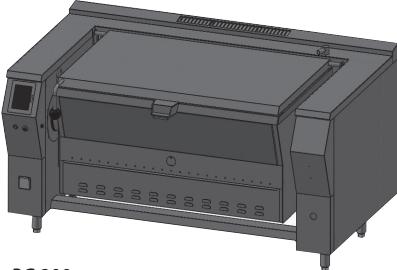
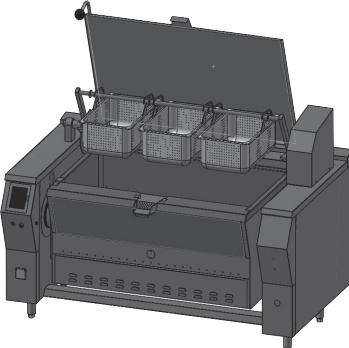
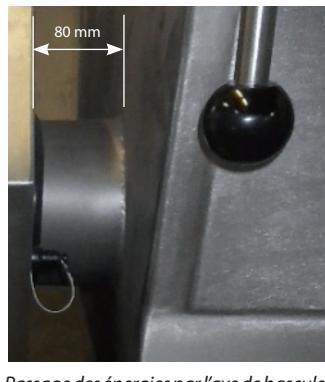
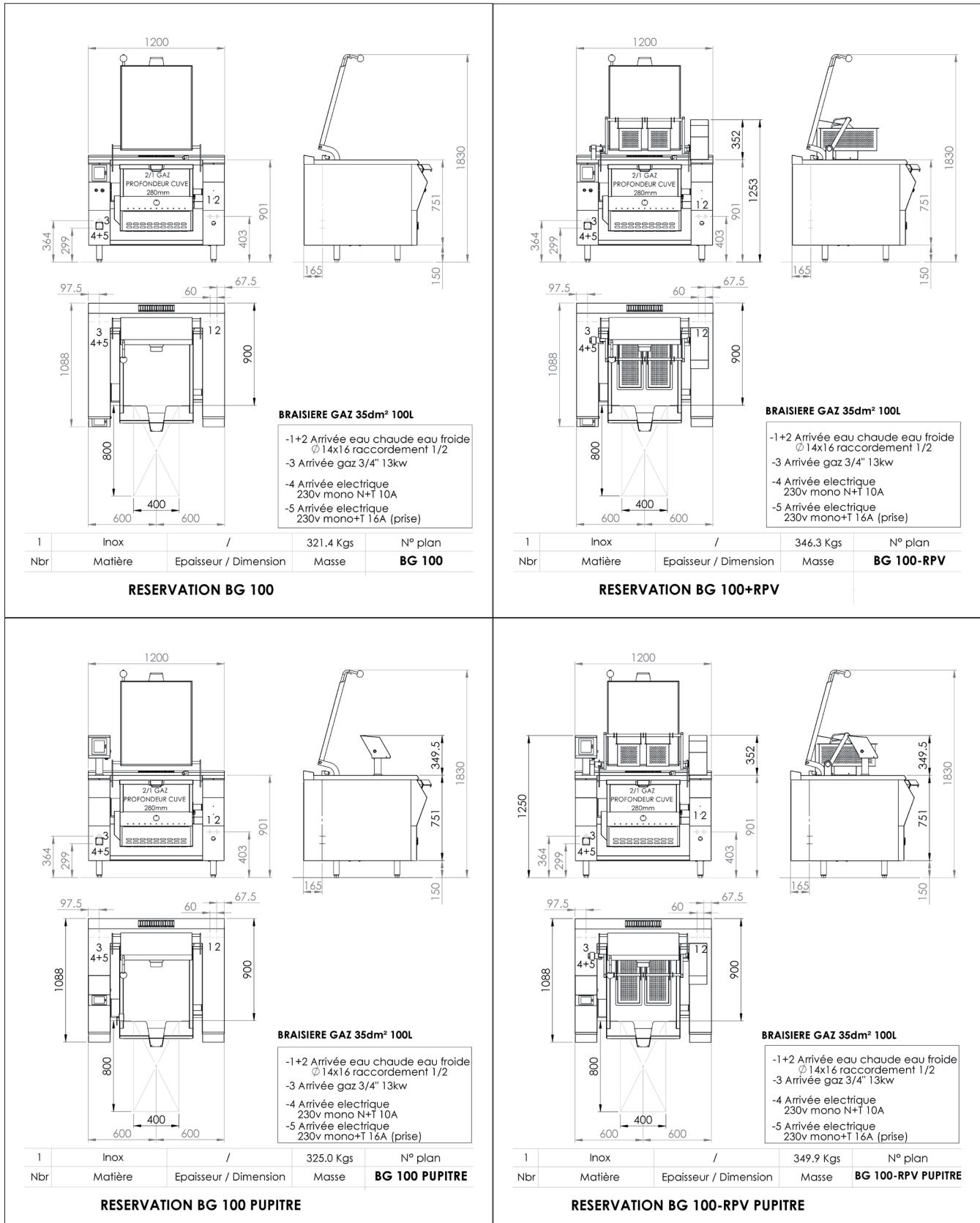


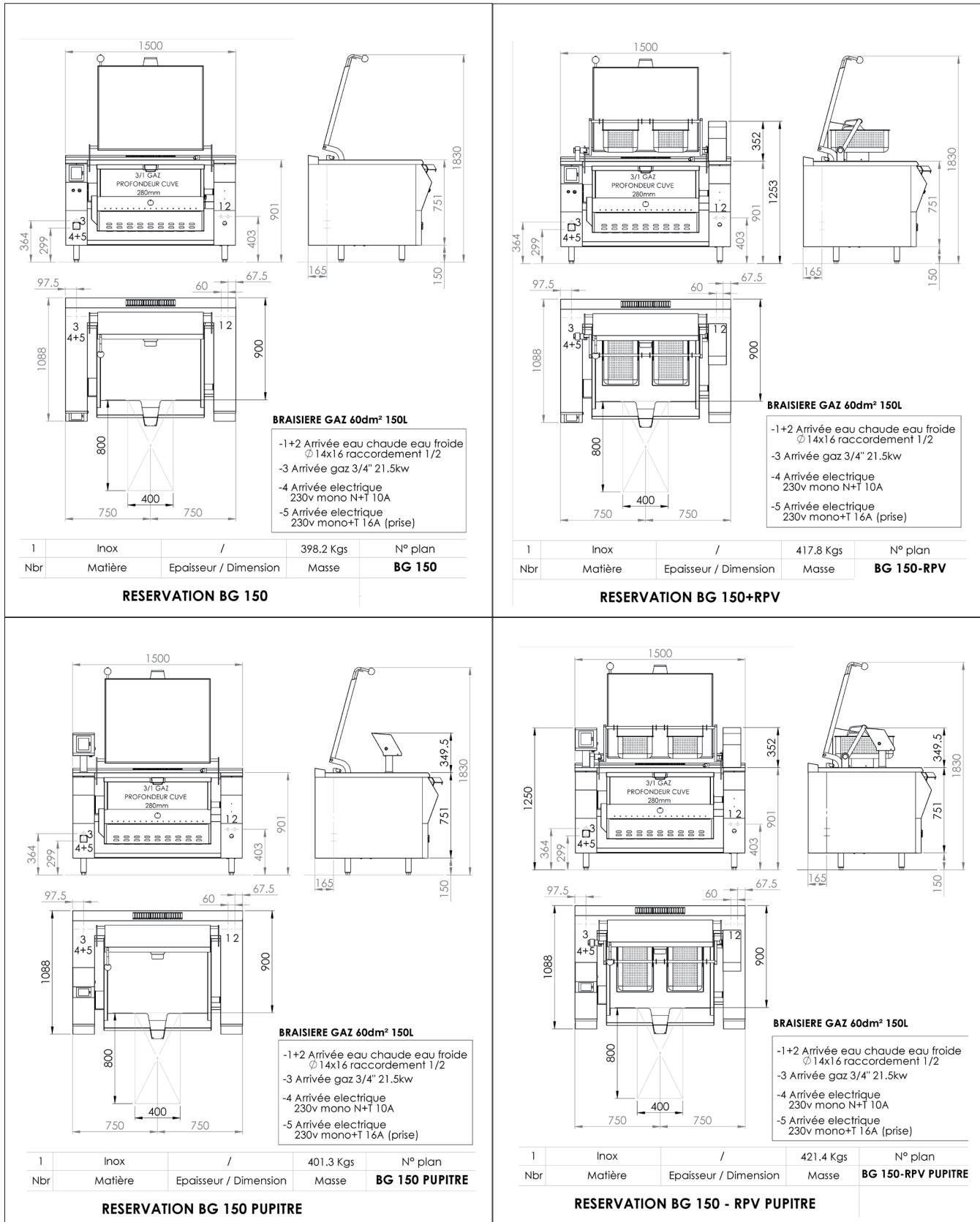
Braisières basculantes gaz

Modèles	<input type="checkbox"/> BG 100	<input type="checkbox"/> BG 150	<input type="checkbox"/> BG 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) • 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 			
<p>des thermocouples :</p> <ul style="list-style-type: none"> • fond 250 °C • cuve (150 °C - liquide) • fond + cuve ensemble - programmation des modes et temps de cuisson - Transfert HACCP sur clé USB - Démarrage différé de la cuisson - Précablage pour tracabilité sortie 0-10V 			
<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>			
<p>Caractéristiques générales</p> <p>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.</p> <p>Corps de chauffe composé de brûleurs inox avec plaques céramiques assurant une reprise très rapide. Allumage automatique avec contrôle de flamme.</p> <p>Plage épaisseur 15/10° écartées de 80 mm de la cuve (facilité de nettoyage). Châssis en profilés inox. Habillage inox brossé. Normes gaz : 1312 BU 5292</p>			
 <p>Écran d'accueil</p>  <p>Passage des énergies par l'axe de basculement</p>  <p>Bec en forme de guide-jet et lèvres de retenue importantes canalisant le vidage.</p>			

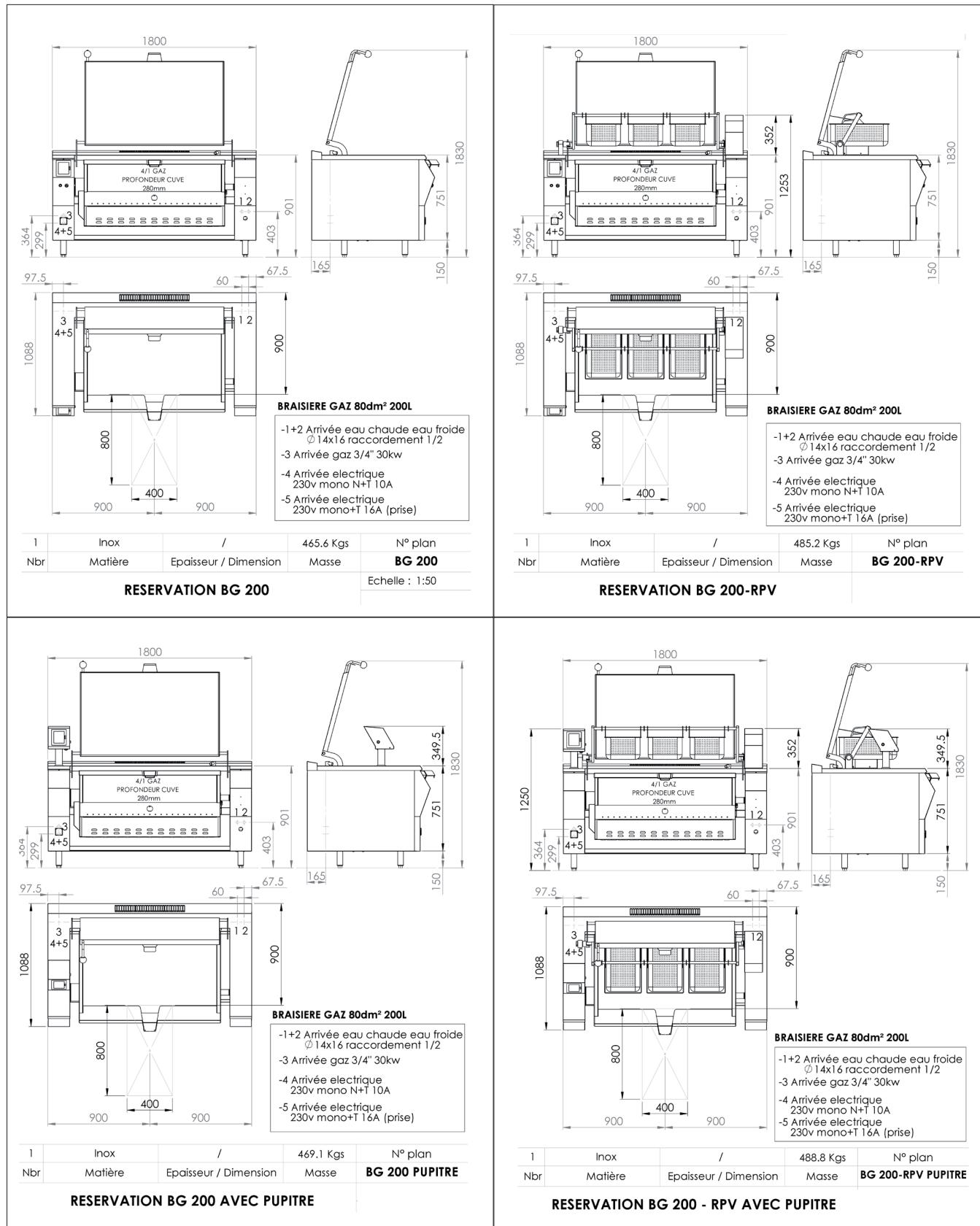
Modèle BG 100



Modèle BG 150



Modèle BG 200



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