

2-UTILISATION PRATIQUE

2.1 BAIN MARIE A EAU

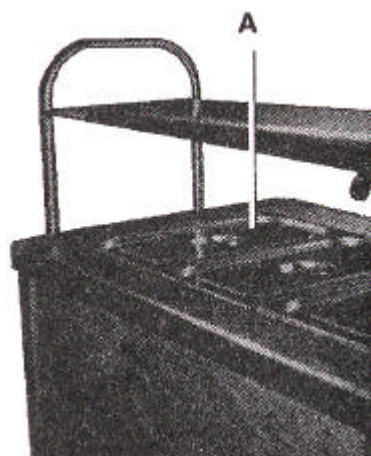
<i>MODELE</i>	<i>BM 900</i>	<i>BM 1300</i>	<i>BM 1500</i>	<i>BM 1800</i>	<i>BM 2200</i>
<i>Capacité en bacs GN 1/1 Profondeur 150 mm</i>	2	3	4	5	6

Les dessus bain marie sont destinés au maintien des plats chauds en bacs GN à une température supérieure à 65°C.

Les temps de mise en service (température) sont approximativement de 30 minutes en alimentation eau chaude à 50°C, 1 heure en alimentation eau froide.

Toujours veiller à couvrir la surface de la cuve par des bacs ou des couvercles (GN 1/1) (rep A) afin :

- d'améliorer les performance thermiques du chauffage.
- d'éviter une évaporation inutile de l'eau, une sur-consommation d'énergie.



Remplissage de la cuve en eau

Ouvrir le robinet d'arrivée d'eau (alimentation réseau).

Dans la version standard (sans option remplissage automatique), procéder au remplissage de la cuve avec le robinet d'eau (rep B) jusqu'au niveau matérialisé par l'écrou interne de la cuve (rep C).

