



... more than a kitchen ...

E.G.C. STAVELOT S.A

25/10/2012

Mode d'emploi : BAIN-MARIE

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Le but du bain-marie est de maintenir des aliments chauds à température en appliquant autour du contenant de la chaleur par l'intermédiaire d'eau.

Cette eau est maintenue à température grâce à des résistances chauffantes collées sous le bac réservoir d'eau.

La température est régulée soit via un thermostat mécanique, soit via un régulateur de température électronique (Dixell) – Voir fiche Dixell en annexe

Le niveau d'eau est maintenu soit manuellement, soit automatiquement grâce à un régulateur de niveau travaillant via une sonde présence de liquide.

La présence d'eau est indispensable afin de ne pas brûler les résistances et d'assurer la bonne transmission de la chaleur vers les contenants des aliments.

CONSEILS DE BONNE UTILISATION

- S'assurer qu'il y a toujours présence d'eau dans la cuve
- Recouvrir la surface complète du bain-marie avec le nombre de gastronormes prévus
- Limiter la température à 80°C

Puissance installée : 900W / Élément

Tension suivant réseau : 3x400 V – 220 V mono

Rue des Îles 5b
4790 STAVELOT
Tel : +32(0)80.86.25.41
Fax : +32(0)80.86.43.97

BANQUE : 001-4940173-39
IBAN : BE13 0014 9401 7339
SWIFT GEBABEBB
T.V.A. BE 0881 426 231