

BAIN MARIE

Définition

Permet le maintien en température ($T^{\circ} > 63^{\circ}\text{C}$) de préparations préalablement chauffées, cuites.

Contraintes techniques

- Raccordement électrique sur alimentation calibrée et protégée.
- Eviter la proximité avec des appareils types friteuses, sauteuses,... (huile chaude).
- Installer dans un local ventilé selon réglementation en vigueur.
- Pictos facultatifs arrivée d'eau et évacuation en fonction des appareils.

Descriptif technique

- Existe en GN 1/1 et GN 2/1.
- Compatible tout bac GN.
- Pouvant contenir des bacs de profondeur 150 mm.
- Sécurité manque d'eau.
- Régulation thermostatique ($30-110^{\circ}\text{C}$).



Impact	Critères communs	Critères spécifiques	
Impact ergonomique et fonctionnel	<ul style="list-style-type: none">• Corps de chauffe immergé• Apport d'eau manuel		<ul style="list-style-type: none">• «Corps de chauffe sous la cuve. Cuve avec couvercle affleurant au plan de travail.»
			<ul style="list-style-type: none">• Bac intégré et affleurant.• Raccordement à la vidange.• Assemblage des modules à bords francs.• Cuve rayonnée.• Arrivée d'eau intégrée au module.• Bonde surverse.
Impact environnemental (économie d'énergie, recyclabilité)			<ul style="list-style-type: none">• Version électrique : adhésion D3E.