

PLAQUE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE 80°C - 110°C Ref 26.07.03

Plaque chauffante ultra fine, à la ligne fine et élégante, adaptée aux bacs gastronormes GN 2/1



Caractéristiques

- Plaque chauffante en acier inox satiné haute température
- 2 allures de chauffe, 80°C ou 110°C, sélectionnable par interrupteur à bascule métallique
- Cadre extérieur en inox peint, amovible pour un nettoyage aisé
- Interrupteur métallique et voyant Marche / Arrêt
- Alimentation par prise orientable 2P+T et câble longueur 2.4 m
- Puissance : 1800 W / Tension : 230Vac mono 50/60 Hz
Tolérance sur puissance : -10% / +5%
- Rails pour insertion d'une lampe chauffante optionnelle : 4 emplacements possibles latéraux ou longitudinaux
- Dimensions plaque (L x l x ep) : 700 x 530 x 40 mm
- Poids 12 kg



Utilisation

- Allures de chauffe :
 - Allure **80° C** : **maintien « doux »** de préparations alimentaires sans les dessécher
 - Allure **110° C** : maintien de un ou **plusieurs récipients** : cocottes , faitouts , bacs gastro en pleine charge
- Décaissé : si l'appareil est placé dans un décaissé , celui-ci doit impérativement comporter des ouvertures pour l'évacuation de la chaleur. Idéalement des ouvertures avec une circulation d'air avec entrée d'air frais et évacuation air chaud.

Options

Lampe infrarouge 400W, ref 15.02.B,
pour complément de chauffage.

Alimentation électrique séparée
Hauteur totale avec lampe infra rouge : 730 mm



Cache amovible 13.08.02, destiné à masquer les récipients tels que bacs gastro... Hauteur totale avec cache : 153 mm



ACIM JOUANIN est à l'écoute de ses clients. Vous avez besoin d'accessoires ou de pièces détachées, contactez nous à l'adresse acpo@acim-jouanin.fr

PLAQUE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE 80°C - 110°C Ref 26.07.33

MODELE AVEC CONNEXION LAMPE INTEGREE

Plaque chauffante ultra fine, à la ligne fine et élégante, format GN 2/1 pour tous types de vaisselle gastronomique



Caractéristiques

- Plaque chauffante en acier inox satiné haute température
- 2 allures de chauffe, 80°C ou 110°C, sélectionnable par interrupteur à bascule métallique
- Cadre extérieur en inox peint, amovible pour un nettoyage aisé
- Interrupteur métallique et voyant Marche / Arrêt
- Alimentation par prise orientable 2P+T et câble longueur 2.4 m
- Puissance : 1800 W / Alimentation 230Vac mono 50/60 Hz
Tolérance sur puissance : -10% / +5%
- Dimensions (L x l x ep) : 700 x 530 x 40 mm
- Poids 15 kg



- Prise intégrée pour alimentation d'une lampe chauffante optionnelle, type 15.02. BB. (photo ci dessus)
Interrupteur métallique et voyant Marche / Arrêt
Prise ne convenant qu'à des lampes ACPO
- 4 possibilités de positionnement de la lampe (rails)

Utilisation

- Allures de chauffe :
Allure **80° C** : maintien « doux » de préparations alimentaires sans les dessécher
Allure **110° C** : maintien de un ou **plusieurs récipients** : cocottes, faitouts, bacs gastro en pleine charge
- Décaissé : si l'appareil est placé dans un décaissé, celui-ci doit impérativement comporter des ouvertures pour l'évacuation de la chaleur. Idéalement des ouvertures avec une circulation d'air avec entrée d'air frais et évacuation air chaud.

Options

Lampe infra rouge 400W, ref 15.02.BB,
pour complément de chauffage

Branchement sur plaque -
Hauteur totale avec lampe infra rouge : 730 mm



Cache amovible 13.08.02, destiné à masquer les récipients
tels que bacs gastro... Hauteur totale avec cache : 153 mm



ACIM JOUANIN est à l'écoute de ses clients. Vous avez besoin d'accessoires ou de pièces détachées, contactez nous à l'adresse acpo@acim-jouanin.fr

PLAQUE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE 80°C - 110°C A ENCASTRER - Ref 26.08.11

Plaque chauffante ultra fine, à la ligne fine et élégante, adaptée aux bacs gastronormes GN 2/1



Caractéristiques

- Plaque de cuisson en acier inox satiné haute température, 6 mm sur plaque métal en renfort.
- Panneau de commande déporté, sur plaque inox 120 x 80 mm, à fixer à la verticale, sur le meuble support par l'installateur. (Entraxe de fixation : 110 x 70 mm)
 - Interrupteur métallique 2 allures de chauffe, 80°C ou 110°C
 - Interrupteur métallique Marche / Arrêt avec témoin lumineux
- Dimensions hors tout, plaque (L x l x ep) : 700 x 530 x 35 mm
Prévoir un espace suffisant dans le prolongement de la sortie du câble d'alimentation pour permettre sa courbure sans contrainte.
- Câble d'alimentation, 2P + T, longueur 1,8 m entre plaque et panneau de commande, sortie sous plaque.
- Câble d'alimentation, 2P+T, longueur 1,40 m entre le panneau de commande et l'alimentation principale. (Branchement à effectuer par l'installateur)
- Puissance : 1800 W / Tension : 230Vac mono 50/60 Hz
Tolérance sur puissance : -10% / +5%
- Poids 13 kg



Utilisation

- Allures de chauffe :
 - Allure **80° C** : **maintien « doux »** de préparations alimentaires sans les dessécher
 - Allure **110° C** : maintien de un ou **plusieurs récipients** : cocottes, faitouts, bacs gastro en pleine charge

Option

Cache amovible 13.08.02, destiné à masquer les récipients tels que bacs gastro... Hauteur totale avec cache : 153 mm



ACIM JOUANIN est à l'écoute de ses clients. Vous avez besoin d'accessoires ou de pièces détachées, contactez nous : acpo@acim-jouanin.fr

PLAQUE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE 80°C - 145°C Ref 26.07.22

MODELE AVEC CONNEXION LAMPE INTEGREE

Plaque chauffante ultra fine, à la ligne fine et élégante, adaptée aux bacs gastronomes GN 2/1



Caractéristiques

- Plaque chauffante en acier inox satiné haute température
- 2 allures de chauffe, **80°C ou 145°C**, sélectionnable par interrupteur a bascule métallique
- Cadre extérieur en inox peint, amovible pour un nettoyage aisé
- Interrupteur métallique et voyant Marche / Arrêt
- Alimentation par prise orientable 2P+T et câble longueur 2.4 m
- Puissance : 1800 W / Alimentation 230Vac mono 50/60 Hz
Tolérance sur puissance : -10% / +5%
- Dimensions plaque (L x l x ep) : 700 x 530 x 40 mm
- Poids 15 kg



- Prise intégrée pour alimentation d'une lampe chauffante optionnelle, type 15.02. BB. (photo ci dessus)
Interrupteur métallique et voyant Marche / Arrêt
Prise ne convenant qu'à des lampes ACPO
- Rails pour insertion d'une lampe chauffante :
4 emplacements possibles latéraux ou longitudinaux

Utilisation

- Allure "**maintien**" **80° C** : pour maintien en température de préparations alimentaires **sans les dessécher**
- Allure "**booster**" **145° C** : pour un **chauffage puissant** à utiliser pour une durée limitée . Convient également pour réchauffer rapidement une préparation trop froide, faire une petite cuisson ex : œuf au plat... , mise en court bouillon (cette position amène et maintient l'eau à ébullition), maintient au chaud une charge très importante (ex: 4 cocottes pleines et ouverte avec jus peu lié.)
- Décaissé : Si l'appareil est placé dans un décaissé , celui-ci doit impérativement comporter des ouvertures pour l'évacuation de la chaleur et idéalement avec circulation d'air avec entrée d'air frais et évacuation air chaud. Dimensions ouverture décaissé 712 mm x 575 mm.

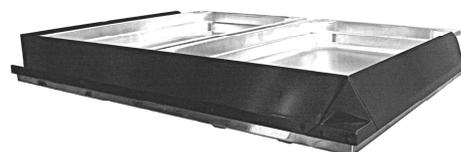
Options

Lampe infra rouge 400W, ref 15.02.BB,
pour complément de chauffage

Branchement sur plaque -
Hauteur totale avec lampe infra rouge : 730 mm



Cache amovible 13.08.02 , destiné à masquer les récipients tels que bacs gastro... Hauteur totale avec cache : 153 mm



PLAQUE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE 80°C - 145°C Ref 26.07.02

Plaque chauffante ultra fine, à la ligne fine et élégante, format GN 2/1 pour tous types de vaisselle gastronomique



Caractéristiques

- Plaque chauffante en acier inox satiné haute température
- 2 allures de chauffe, **80°C ou 145°C**, sélectionnable par interrupteur à bascule métallique
- Cadre extérieur en inox peint, amovible pour un nettoyage aisé
- Interrupteur métallique et voyant Marche / Arrêt
- Alimentation par prise orientable 2P+T et câble longueur 2.4 m
- Puissance : 1800 W / Tension : 230Vac mono 50/60 Hz
Tolérance sur puissance : -10% / +5%
- Rails pour insertion d'une lampe chauffante optionnelle : 4 emplacements possibles latéraux ou longitudinaux
- 5 pieds pour grande stabilité
- Dimensions plaque (L x l x ep) : 700 x 530 x 40 mm **CE**
- Poids 12 kg

Utilisation

- Allure "**maintien**" 80° C : pour maintien en température de préparations alimentaires **sans les dessécher**
- Allure "**booster**" 145° C : pour un **chauffage puissant** à utiliser pour une durée limitée . Convient également pour réchauffer rapidement une préparation trop froide, faire une petite cuisson ex : œuf au plat... , mise en court bouillon (cette position amène et maintient l'eau à ébullition), maintient au chaud une charge très importante (ex: 4 cocottes pleines et ouverte avec jus peu lié.)
- Décaissé : si l'appareil est placé dans un décaissé, celui-ci doit impérativement comporter des ouvertures pour l'évacuation de la chaleur et idéalement avec circulation d'air avec entrée d'air frais et évacuation air chaud.

Options

Lampe infra rouge 400W, ref 15.02.B,
pour complément de chauffage

Alimentation électrique séparée

Hauteur totale avec lampe infra rouge : 730 mm



Cache amovible 13.08.02, destiné à masquer les récipients tels que bacs gastro... Hauteur totale avec cache : 153 mm



ACIM JOUANIN est à l'écoute de ses clients. Vous avez besoin d'accessoires ou de pièces détachées, contactez nous à l'adresse acpo@acim-jouanin.fr

LAMPE CHAUFFANTE SUR PIED Ref 15.02.B

*Lampe apportant un appoint de chauffage aux préparations ,
complément idéal aux plaques de maintien.
La led permet un éclairage des aliments.
S'adapte à toutes nos plaque de maintien en température.*

Caractéristiques

- Émetteur infrarouge céramique, protégé par une structure acier peint texturé
- Pied support en inox, pivotant à 180°.
- Led 50W pour appoint lumineux
- Interrupteur avec voyant lumineux Marche / Arrêt
- Alimentation par prise normalisée orientable 2P+T
Câble H05RNF longueur 2 m
- Puissance : 400 W / Alimentation 230Vac mono 50/60 Hz
Tolérance sur puissance : -10% / +5%
- Dimensions (L x l x h) : 485 x 250 x 500 mm
- Poids 6,5 kg

Utilisation

- Insérer la lampe dans un des 4 emplacements possibles, 2 latéraux et 2 longitudinaux (glissières), situés en dessous de la plaque de maintien en température.
- Ajuster les glissières avec la clé jointe à la plaque de maintien

Exemples :



Option

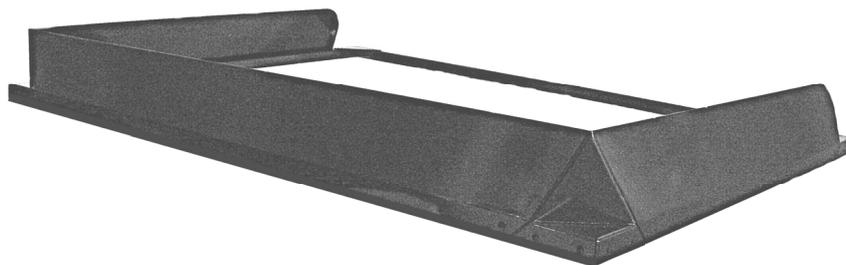
Cordon de prolongation pour branchement électrique directement sur une plaque de maintien en température modèle 26.07.33 ou 26.07.22 . Cordon réf 15.02.BB



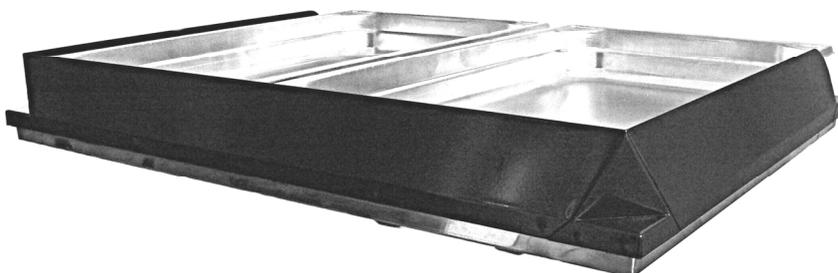
ACIM JOUANIN est à l'écoute de ses clients. Vous avez besoin d'accessoires ou de pièces détachées, contactez nous à l'adresse acpo@acim-jouanin.fr

CACHE AMOVIBLE REHAUSSE **Ref 13.08.02**

*Cache amovible destiné à masquer les récipients tels que les bacs gastronormes.
Modèle compatible avec l'ensemble de nos plaques de maintien en température*



Mise en situation d'un cadre posé sur une plaque de maintien en température et équipé de bacs gastronormes GN 1/1



Caractéristiques

- Cadre de cuisson en acier recouvert d'une peinture époxy noire.
- Modèle pouvant accueillir des bacs gastronorme de profondeur 65 et 100 mm.
- Dimensions extérieures du cache seul (L x l x h) : 700 x 530 x 110 mm
Hauteur du cache monté sur la plaque : 150 mm

CE

Utilisation

- Retirer le cadre noir positionné sur le dessus de la plaque de maintien et mettre à la place le cadre amovible rehaussé ci-dessus.
- Après utilisation, ne pas oublier de remettre le cadre simple sur la plaque de maintien pour son bon fonctionnement.

*ACIM JOUANIN est à l'écoute de ses clients.
Vous avez besoin d'accessoires ou de pièces détachées, contactez nous à l'adresse acpo@acim-jouanin.fr*

PLAQUE DE DECOUPE CHAUFFANTE Ref 26.03.06

Plaque en pierre naturelle, permettant de maintenir les aliments au chaud pendant le travail de découpe.



Caractéristiques

- Plaque de découpe en pierre naturelle amovible, dimensions ext (L x l x h) : 533 x 471 x 20mm
- Cadre en inox satiné 18.09, avec une rigole et tiroir de récupération du jus, en façade.
- Résistance chauffante blindée située sous la pierre.
- Interrupteur lumineux Marche / Arrêt
- Alimentation électrique par prise orientable 2P+T et câble longueur 2.4 m
- Thermostat de régulation, réglable 50 - 200 °C par bouton gradué, en façade
- Interrupteur Marche / Arrêt général, latéral
- Alimentation par prise normalisée 2P+T et câble longueur 2 m.
- Puissance totale : 1333 W / Alimentation 230Vac mono 50/60 Hz
- Encombrement cadre inox (L x l x h) : 630 x 650 x 90 mm

Options

Lampe infrarouge 400W 230V, ref 15.02.C,
pour complément de chauffage.

Alimentation électrique intégrée au cadre inox
Led insérée à la base de l'émetteur permettant un éclairage d'appoint.

Ensemble complet comprenant la plaque de découpe et la lampe,
ref 26.03.05

Encombrement plaque avec lampe (L x l x h) : 630 x 705 x 520 mm



CE

ACIM JOUANIN est à l'écoute de ses clients.

Vous avez besoin d'accessoires ou de pièces détachées, contactez nous à l'adresse acpo@acim-jouanin.fr

CHAFING DISH ROLL TOP 180° Ref 13.05.01 S

Chafing dish équipé d'une résistance électrique et d'un couvercle rolltop pour maintien au chaud des aliments du buffet



Caractéristiques

- Structure en inox poli 18/10
- Bac gastronorme GN 1/1 (530 x 325 mm) profondeur 65 mm
- Equipé d'une résistance 800W autorégulante - Tension 230Vac mono - 50/60 Hz
- Alimentation par prise 2P + T et câble longueur 2m
- Butée d'arrêt du couvercle à 90°, ouverture totale 180°.
- Dimensions hors tout avec poignée (L x lx H) : 735 x 405 x 470mm (hauteur couvercle fermé)
Dimensions au niveau des pieds (pour introduire l'appareil dans décaissé) (L x l) : 635 x 310mm (hauteur couvercle ouvert)



Option

- Possibilité d'adjoindre un variateur progressif 0 % à 100 % placé sur le câble d'alimentation de la résistance.

CHAFING DISH ROLL TOP 180° ENCASTRABLE Ref 13.02.02 S

Chafing dish encastrable pour montage dans comptoir, équipé d'une résistance électrique et d'un couvercle rolltop pour maintenir les aliments en température

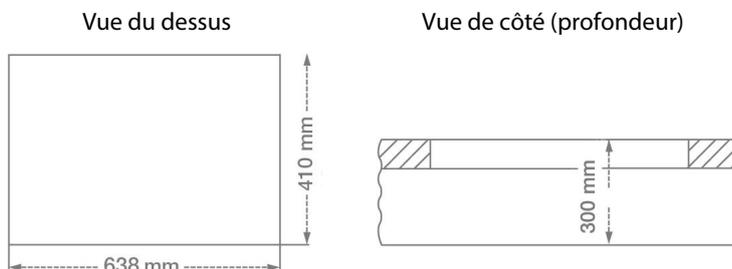


Caractéristiques

- Structure en inox poli 18/10
- Fourni avec un bac gastronorme GN 1/1 (530 x 325 mm, profondeur 65 mm)
- Équipé d'une résistance 800W autorégulante - Tension 230Vac mono - 50/60 Hz
- Alimentation par prise 2P + T et câble longueur 2m
- Butée d'arrêt du couvercle à 90°
- Bavette d'appui en inox poli

Dimensionnel

- Bavette d'appui (hors tout) : 640 x 460 mm
- Partie encastrée : 625 x 407 mm
- Découpe à prévoir dans le comptoir :



Option

- Possibilité d'adjoindre un variateur progressif 0 % à 100 % placé sur le câble d'alimentation de la résistance.

ACIM JOUANIN est à l'écoute de ses clients.

Vous avez besoin d'accessoires ou de pièces détachées, contactez nous à l'adresse acpo@acim-jouanin.fr

RESISTANCE ELECTRIQUE POUR CHAFING DISH

Ref : STEGO 05502.0-04 - ACIM JOUANIN 28.01.01

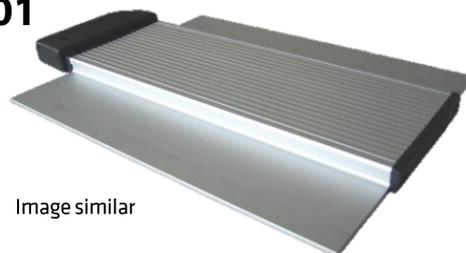


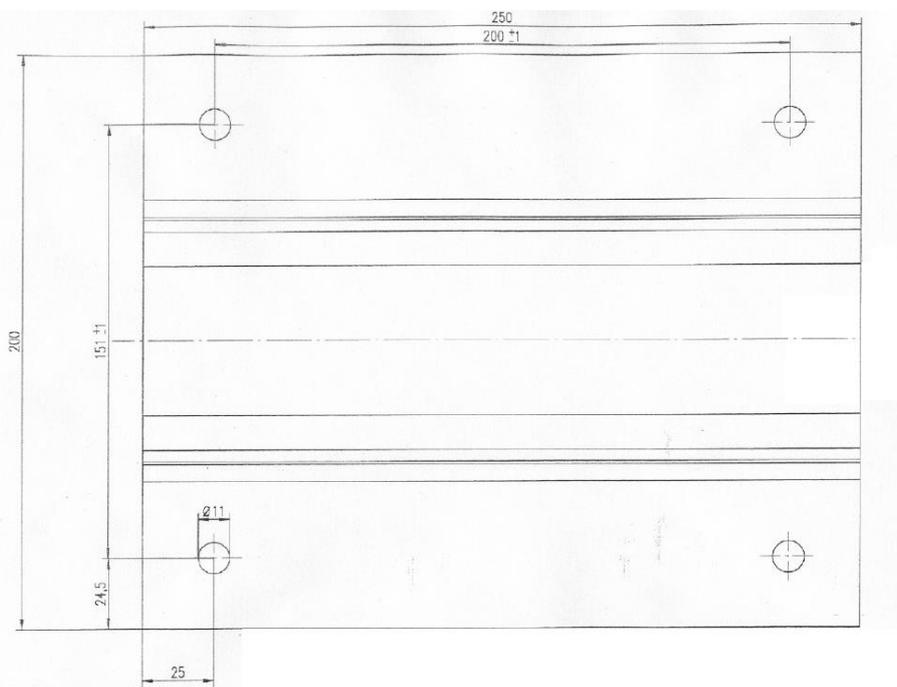
Image similar

Caractéristiques

Puissance	800W
Tension d'alimentation	230Vac, 50/60 Hz
Element chauffant	Résistance
Corps de chauffe	Profilé aluminium anodisé brillant
Dimensions	250 x 200 x 14 mm - Plan 257259
Boitier de raccordement	Plastique noir
Câble d'alimentation	Câble PVC 3 x 0.75mm ² , longueur 2.5m, avec prise CEBEC
Poids	1.2kg
Classe	I (à raccorder à la terre)
Protection	IP54 (protection contre les projections d'eau)
Homologations	VDE

Encombrement

Valeurs en mm



RESISTANCE ELECTRIQUE POUR CHAFING DISH

Ref : STEGO 05502.0-06 - ACIM JOUANIN 28.01.02

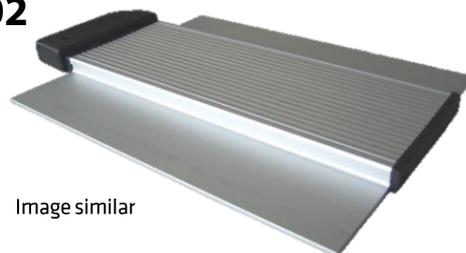


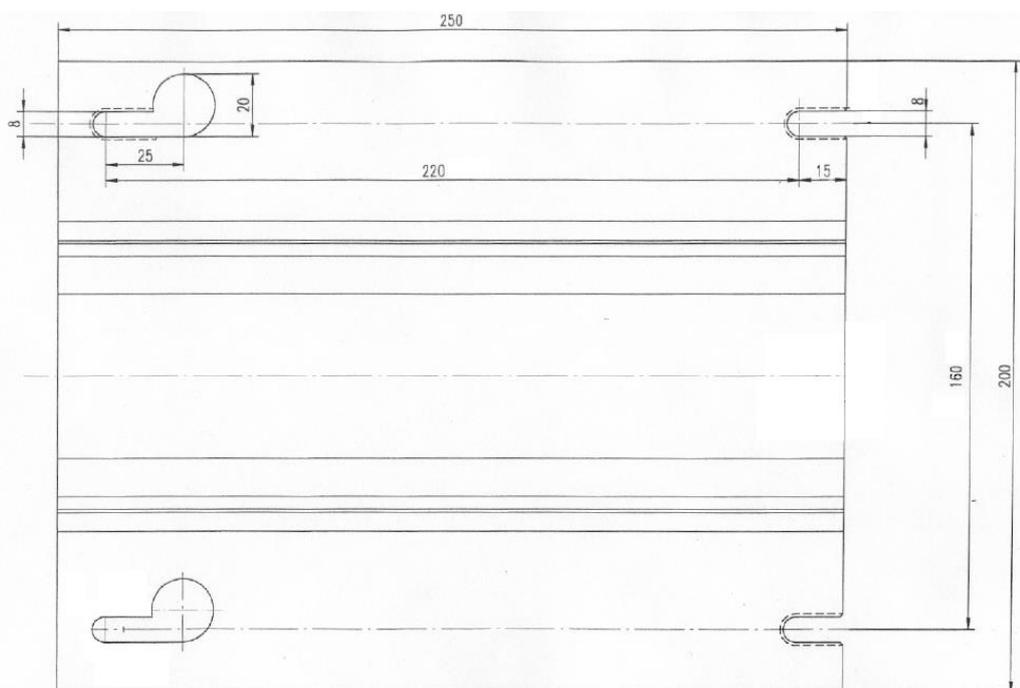
Image similar

Caractéristiques

Puissance	800W
Tension d'alimentation	230Vac, 50/60 Hz
Element chauffant	Résistance
Corps de chauffe	Profilé aluminium anodisé brillant
Dimensions	250 x 200 x 14 mm - Plan 257199
Boitier de raccordement	Plastique noir
Câble d'alimentation	Câble PVC 3 x 0.75mm ² , longueur 2.5m, avec prise CEBEC
Poids	1.2kg
Classe	I (à raccorder à la terre)
Protection	IP54 (protection contre les projections d'eau)
Homologations	VDE

Encombrement

Valeurs en mm



**Plaque Chauffante
pour Bain marie électrique**



CH
A
F
F
I
N
G
D
I
S
H



Plaque chauffante pour bains-marie “ **chaffing-dish** ”

- Les plaques chauffantes à semi-conducteur autorégulé de la série HP 50 - HP 55 - et HP 51 ont de nombreuses utilisations, comme les bains-marie, chaffing-dish, chauffe-tarte ou chauffe-gamelle.....

- Plaque chauffante en version standard avec son cordon d'alimentation.
- Prête à être fixée sous la cuve du bains-marie

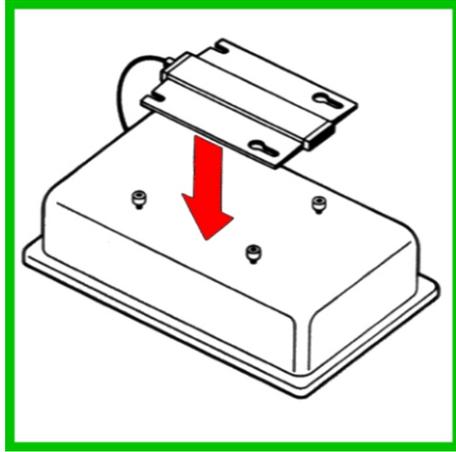


- Leur puissance de chauffage s'adapte automatiquement aux quantités à chauffer grâce au “ PTC autorégulé ”.
- L'avantage supplémentaire des plaques chauffantes est leur sécurité intrinsèque qui évite une surchauffe en cas de fonctionnement à sec.

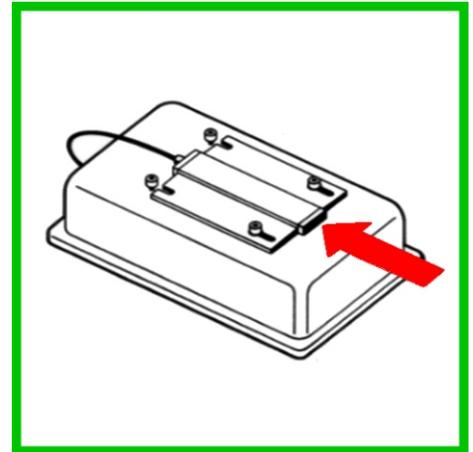


Plaque chauffante avec **régulateur d'énergie**.
Celui-ci permet d'adapter précisément la température de l'élément chauffant pour les applications comme :

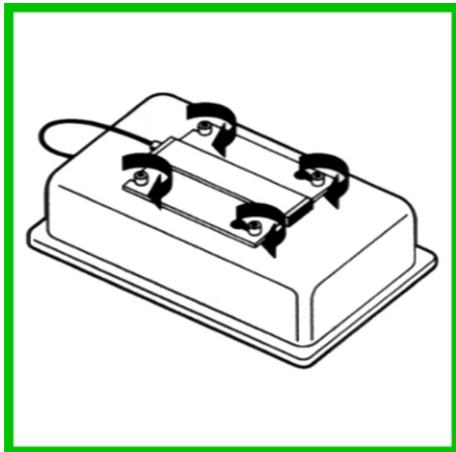
- urne à café
- chauffe lait
- chauffe-tarte...



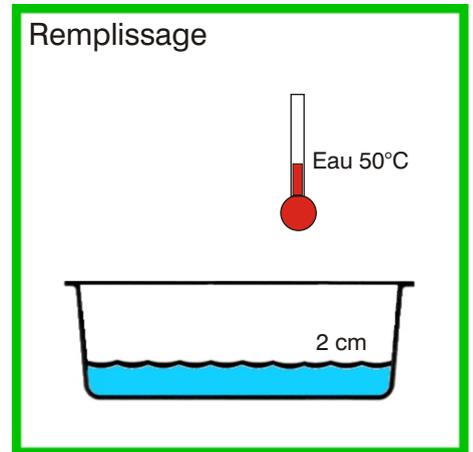
Vider et retourner le bain marie. Introduire les écrous moletés dans les trous oblongs de la plaque chauffante.



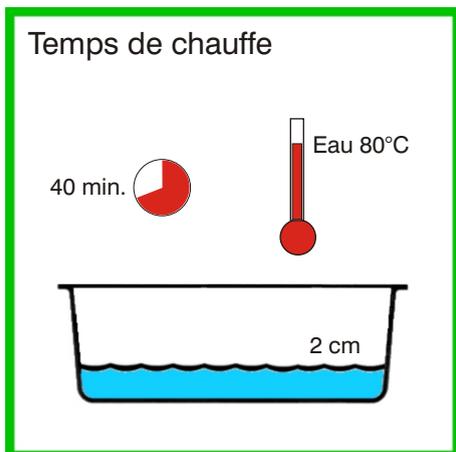
Pousser la plaque vers les deux autres écrous moletés. **Attention**, ne pas tirer sur le câble d'alimentation.



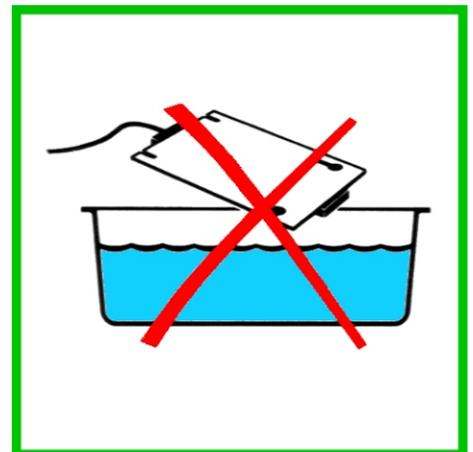
Fixer la plaque avec les écrous moletés ! Vous devez avoir un bon contact entre le bain marie et la plaque chauffante.
Serrage à la main uniquement !



Remplir le bac avec 2 cm d'eau chaude. Les bacs gastronomiques **ne doivent pas baigner** dans l'eau !



Fermer le couvercle du bain marie. Brancher la prise électrique.
Attendre 40 min. pour que le bain marie ait atteint sa température idéale de **80 à 85°C**.



Très important : ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ni le mettre sous le robinet.

Lorsque la plaque chauffante est débranchée et froide, il est possible de la nettoyer avec un chiffon humide.

Caractéristiques techniques :

Tension d'alimentation " PTC " : 140 à 250V/AC/DC - 50/60Hz

Tension d'alimentation " Mica " : 230V/AC - 50/60Hz

Puissances de chauffage : voir tableau pour 20°C ambiant

Élément de chauffage " PTC " : PTC - conducteur à froid, autorégulé et autolimité en température de surface

Élément de chauffage " Mica " : Température pilotée par thermostat bilame

Classe d'isolation : I (simple isolation)

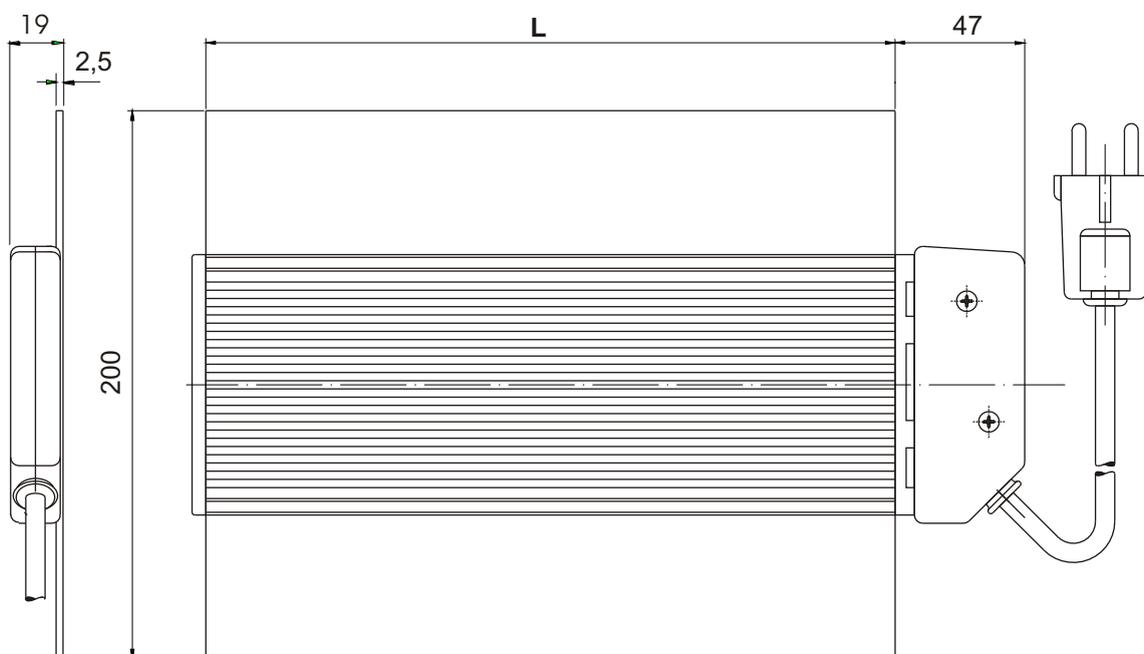
Degré de protection : IP 54

Câble d'alimentation : PVC 3 x 1.5mm² avec fiche " CEBEC " L=2.5m

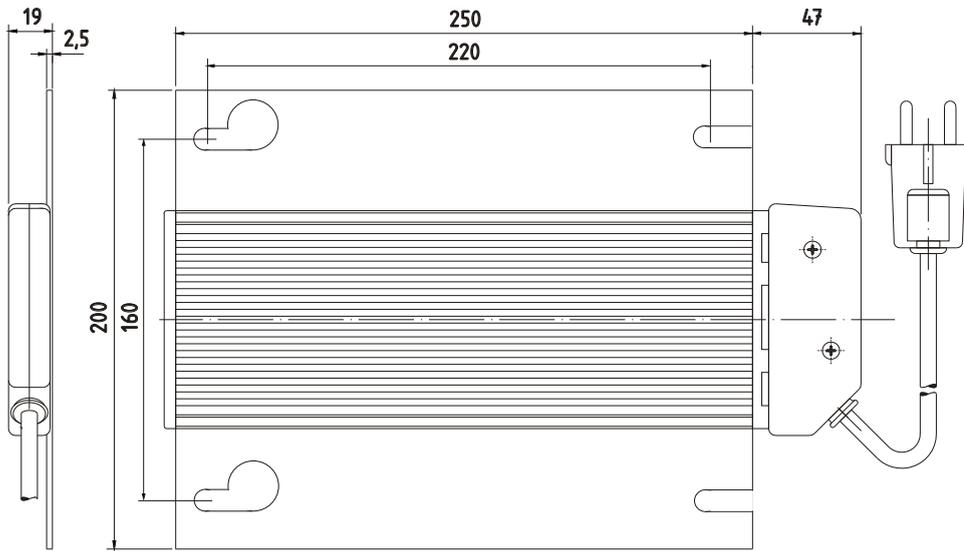
Fixation : par vis ou glissières

Dimensions : 200 x 14 x L (Standard L= 250 mm autre long. sur demande)

Poids : 1,0 kg pour dimension 200 x 19 x L 250mm
0,8 kg pour dimension 200 x 19 x L 200mm

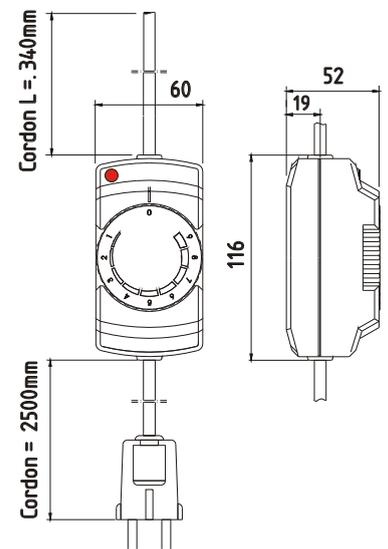
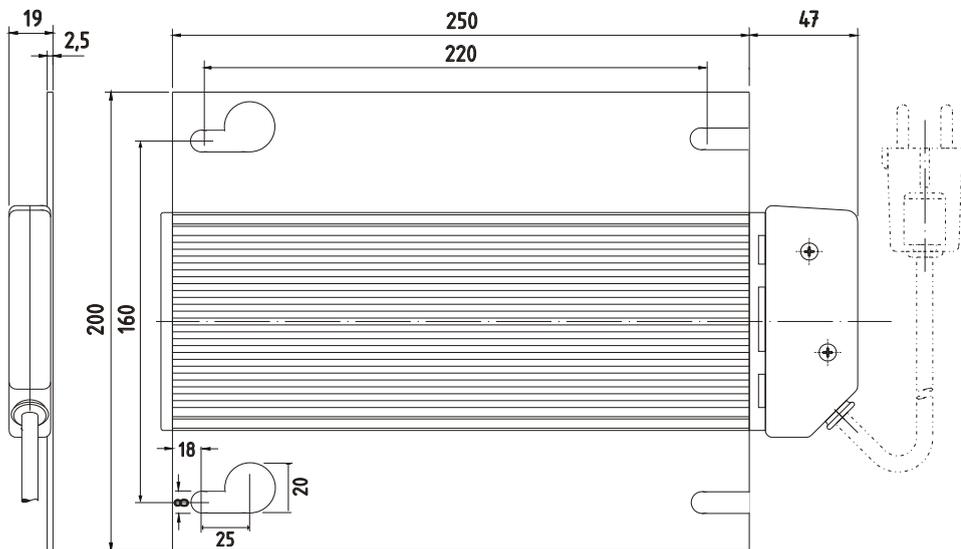


Référence	Série	Puissance de chauffage	Tension	Longueur " L "	Type de résistance	Perçage
05028.0-03	HP 050	190W	140-250V/AC/DC - 50/60Hz	200 mm	PTC	avec
05028.0-00	HP 050	190W	140-250V/AC/DC - 50/60Hz	200 mm	PTC	avec
05000.0-00	HP 050	240W	140-250V/AC/DC - 50/60Hz	250 mm	PTC	sans
05021.0-00	HP 050	240W	140-250V/AC/DC - 50/60Hz	250 mm	PTC	avec
05502.0-00	HP 055	700W	230V/AC - 50/60Hz	250 mm	Mica	avec
05504.0-00	HP 055	700W	230V/AC - 50/60Hz	250 mm	Mica	sans
05505.0-00	HP 055	500W	230V/AC - 50/60Hz	250 mm	Mica	sans
05600.9-00	HP 056	600W	115V/AC - 50/60Hz	250 mm	Mica	sans

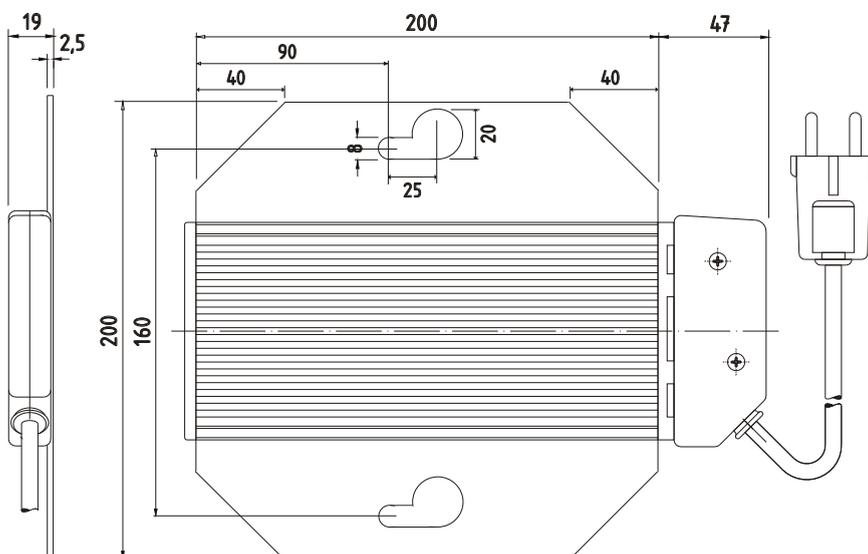


Plaque chauffante pour
“ bain marie ”

- Réf.: 05000.0-00-240W
- Réf.: 05021.0-00-240W
- Réf.: 05505.0-00-500W
- Réf.: 05502.0-00-700W
- Réf.: 05504.0-00-240W



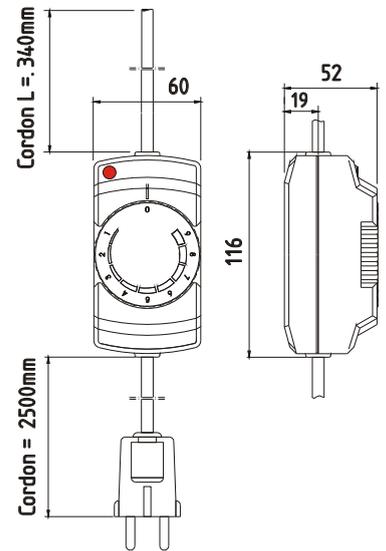
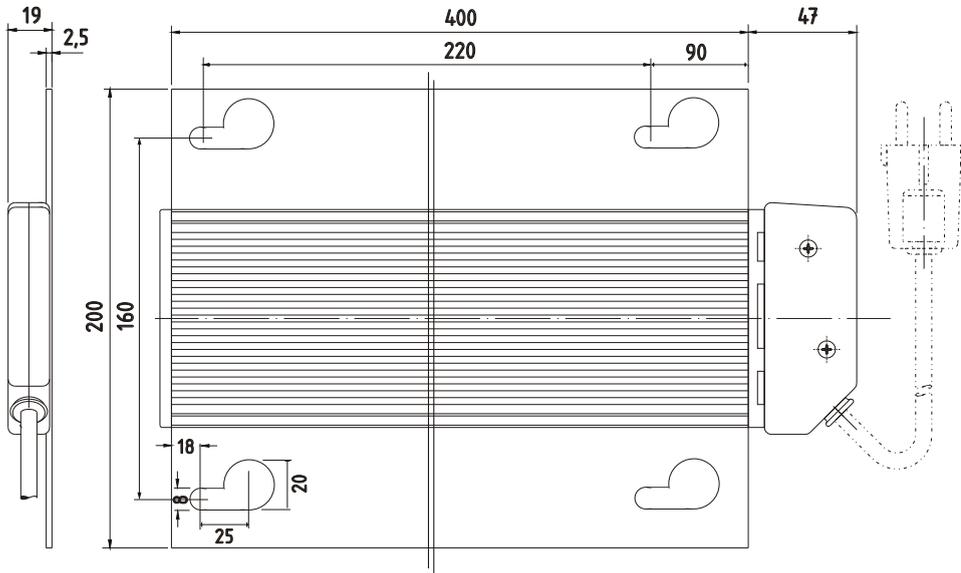
Plaque chauffante avec régulateur d'énergie pour
“ bain marie ” Réf.: 05502.0-01-700W



Plaque chauffante pour
“ récipient rond ou ovale ”

- Réf.: 05028.0-00-190W
- Réf.: 05028.0-03-190W

1000 W L=400mm



PRESENTOIR RECTANGULAIRE GN 1/1

Ref 26.08.01

Bac support destiné à recevoir des bacs gastronorme GN 1/1, profondeur 6,5 ou 10 cm



Caractéristiques

Ensemble comprenant :

- 1 support laqué noir, peinture haute résistance
- 1 bac gastronorme inox 18/10 GN 1/1
- Dimensions hors tout (L x l x h) : 620 x 410 x 140 mm

Utilisation

- Présentation de produits frais sur glace pilée et/ou brique froide
- Placer au fond des briques accumulateurs de froid recouvertes de glace pilée
- Ensuite placer les aliments à conserver au froid dans la glace pilée pendant la durée du service.

*ACIM JOUANIN est à l'écoute de ses clients.
Vous avez besoin d'accessoires ou de pièces détachées, contactez nous à l'adresse acpo@acim-jouanin.fr*