

Technische Fiche

Bourgeat 40GN (n° art 3154)

Afmetingen / Dimensions

Hoogte / Hauteur	190cm
Breedte / Largeur	80cm
Diepte / Profondeur	97cm

Technische fiche / Fiche Technique

Voltage	220-240V
Ampère	13A
Vermogen / Puissance	2.950W
Capaciteit / Capacité	40GN
Temperatuur / Température	40-85°C



Gebruik

Steek de stekker in het stopcontact.

Basismenu keuze tussen 4 standaard functies

Linksboven foodwarmkast + bevochtiging

Linksonder hetelucht ZONDER bevochtiging (bv. borden)

Rechtsboven hetelucht + bevochtiging

Rechtsonder hetelucht + bevochtiging

Onderste knop CHEF (zelf instellen van de functies)

Na keuze functie zal de foodwarmkast in werking treden.

Opmerkingen

Het toestel wordt steeds rechtop verplaatst of vervoerd.

Enkel gebruik van gedemineraliseerd of ontkalkt water (dit zit er standaard bij).

* Seuls nos modèles équipés de résistance et ventilation bénéficient du Label NF Hygiène Alimentaire et du marquage CE.
Conforme à la norme NF EN 631.2 et uniquement pour les modèles chauffants aux normes NF EN 60335-1, EN 60335-2-49 et NF D 40-016.
⁽¹⁾ Hauteur totale cloche + assiette inférieure à 60mm (utilisation de tous les niveaux).



Programmable deferred start function
Lower energy consumption and equipment always ready when needed.

Easy mode
Four pre-configured programmes for different types of dish (with sauce, fragile, crunchy, plated).

Chef mode
Chef adjustment features.

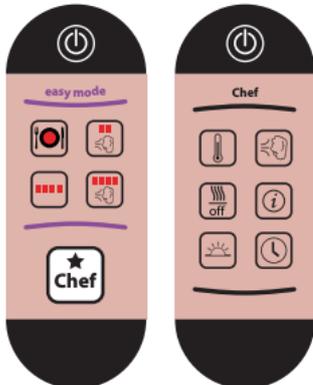


Usage alarms
Live fault information (unproperly closed door, etc.), with the ability to correct issues without stopping service.



After-sales alarms
Alerts on faults that could potentially damage components, enabling a quick and effective after-sales response.

Traceability
Full operational data available at all times.



Fiche Technique

Bourgeat 40 GN (n° art 3154)

Dimensions

Hauteur	190cm
Largeur	80cm
Profondeur	97cm

Fiche Technique

Voltage	220-240V
Ampère	13A
Puissance	2.950W
Capacité	40GN
Température	40-85°C



Utilisation

Brancher le satellite

Choix dans le menu de base entre 4 fonctions standard

Air chaud en haut à gauche + humidification

Air chaud en bas à gauche SANS humidification (par ex. assiettes)

Air chaud en haut à droite + humidification

Air chaud en bas à droite + humidification

Bouton inférieur CHEF (régler les fonctions soi-même)

Après avoir sélectionné une fonction, le coffre-fort alimentaire commence à fonctionner.

Remarques

L'appareil est toujours déplacé ou transporté en position verticale.

N'utilisez que de l'eau déminéralisée ou décalcifiée (celle-ci est fournie en standard).

* Seuls nos modèles équipés de résistance et ventilation bénéficient du Label NF Hygiène Alimentaire et du marquage CE.
Conforme à la norme NF EN 631.2 et uniquement pour les modèles chauffants aux normes NF EN 60335-1, EN 60335-2-49 et NF D 40-016.
⁽¹⁾ Hauteur totale cloche + assiette inférieure à 60mm [utilisation de tous les niveaux].



Programmable deferred start function
Lower energy consumption and equipment always ready when needed.

Easy mode
Four pre-configured programmes for different types of dish (with sauce, fragile, crunchy, plated).

Chef mode
Chef adjustment features.



Usage alarms
Live fault information (improperly closed door, etc.), with the ability to correct issues without stopping service.



After-sales alarms
Alerts on faults that could potentially damage components, enabling a quick and effective after-sales response.

Traceability
Full operational data available at all times.

