Electrolux PROFESSIONAL

Cuisson modulaire 700XP Marmite ronde gaz 60 L chauffe indirecte remplissage automatique de la double enveloppe

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

371270 (E7BSGHINFR) Marmite ronde gaz 60 L chauffe indirecte remplissage automatique de la double enveloppe

Caractéristiques principales

- Le tube d'évacuation et le robinet se nettoient très facilement de l'extérieur.
- Ergonomique : rapport unique diamètre/hauteur du récipient ; la profondeur facilite le brassage et favorise la manipulation des aliments en douceur.
- Valve externe pour une évacuation manuelle de l'air en excédent, accumulé dans la double paroi pendant la phase de chauffage.
- La marmite est adaptée pour faire cuire, faire sauter ou faire pocher toutes sortes d'aliments.
- Large vanne pour un vidage sûr et sans efforts du contenu.
- Aucun dépassement des températures de cuisson demandées, réaction rapide.
- Le produit est chauffé uniformément par l'intermédiaire de la base et des parois latérales de la marmite grâce à un système de chauffage indirect, qui utilise la vapeur saturée entièrement produite à une température de 110 °C dans la double paroi.
- Soupape de sécurité évitant les surpressions de vapeur dans la double enveloppe
- Grandes surfaces lisses, faciles d'accès pour le nettoyage.
- Robinet électromagnétique pour le remplissage en eau chaude ou froide.
- Pieds en inox, réglables jusqu'à 50 mm en hauteur.
- Modèle avec remplissage automatique de l'eau dans la cuve double paroi lorsque l'eau atteint le niveau minimum.
- Couvercle et cuve en acier inoxydable. Parois internes avec finition satinée pour un nettoyage facile.
- Chargement minimal de 20L pour un fonctionnement correct

Construction

- Brûleurs robustes en inox avec dispositif de sécurité, témoin lumineux protégé et combustion optimisée.
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- Certification IPX4 relative à la résistance à l'eau.
- [NOT TRANSLATED]

Développement durable

- Système de chauffage clos – aucune déperdition d'énergie.
- Couvercle solidement ajusté pour réduire les temps de cuisson et les coûts d'énergie.
- Un contrôle par pressostat permet de surveiller la consommation d'énergie et d'eau.

APPROBATION:

Accessoires en option

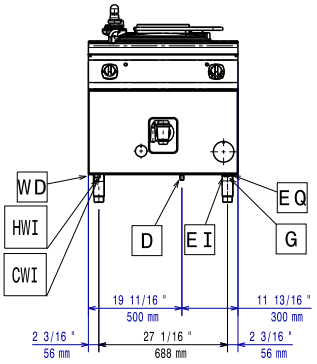
• Kit de jonction	PNC 206086	❑
• Cheminée diamètre 150 mm	PNC 206132	❑
• Anneau pour cheminée diamètre 150 mm	PNC 206133	❑
• Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues	PNC 206135	❑
• Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière)	PNC 206136	❑
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 400 mm	PNC 206147	❑
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm	PNC 206148	❑
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm	PNC 206150	❑
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm	PNC 206151	❑
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm	PNC 206152	❑
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm	PNC 206176	❑
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm	PNC 206177	❑
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm	PNC 206178	❑
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm	PNC 206179	❑
• Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm	PNC 206210	❑
• Cheminée	PNC 206246	❑
• Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm	PNC 206249	❑
• Couple de plintes latérales hauteur 100 mm pour installation sur socle maçonné	PNC 206265	❑
• Main courante latérale droite ou gauche	PNC 206307	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206308	❑
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 400 mm	PNC 206366	❑
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm	PNC 206367	❑
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm	PNC 206368	❑
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm	PNC 206369	❑
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm	PNC 206370	❑
• Panneaux arrière 800 mm	PNC 206374	❑
• Panneaux arrière 1000 mm	PNC 206375	❑
• Panneaux arrière 1200 mm	PNC 206376	❑
• 2 caches latéraux pour éléments neutres monoblocs	PNC 216000	❑
• Main courante frontale 800 mm	PNC 216047	❑
• Main courante frontale 1200 mm	PNC 216049	❑
• Dépose assiettes de 800 mm	PNC 216186	❑
• Filtre pour déminéralisation total Brita nota pour composer le kit premium Brita vous pouvez commander en pieces détachées: Prévoir en complément le FlowMeter code 864468	PNC 864367	❑
• Passoire à pâtes perforée pour marmites 60 L	PNC 921626	❑
• Chariot à cuve relevable et extractible	PNC 922403	❑
• Régulateur de pression pour version gaz	PNC 927225	❑

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

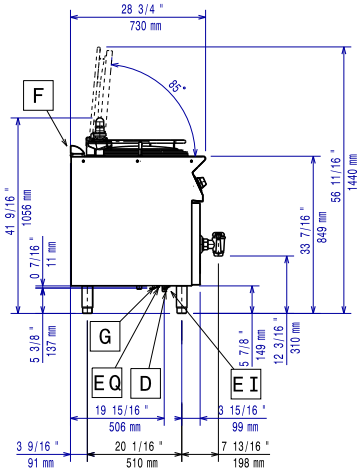
Electrolux PROFESSIONAL

Cuisson modulaire 700XP Marmite ronde gaz 60 L chauffe indirecte remplissage automatique de la double enveloppe

Avant

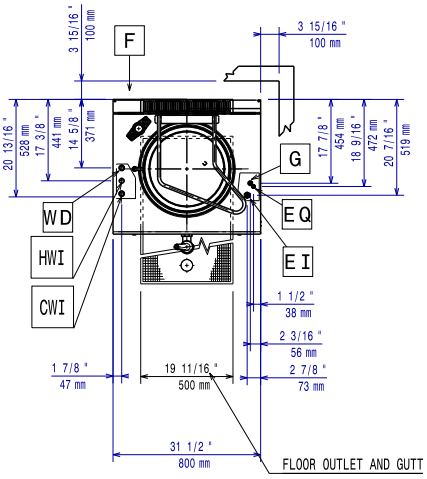


Côté



CWI1 = Raccordement eau froide
D = Vidange
EI = Connexion électrique
G = Connexion gaz
HWI = Raccordement eau chaude

Dessus



Électrique

Voltage :	
371270 (E7BSGHINFR)	230 V/1N ph/50 Hz
Total Watts :	0.1 kW

Gaz

Puissance gaz :	14 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel
Type de gaz Option :	GPL
Raccordement gaz :	1/2"

Informations générales

Capacité utile :	60 lt
Diamètre cuve ronde :	420 mm
Poids net :	100 kg
Poids brut :	102 kg
Hauteur brute :	1140 mm
Largeur brute :	900 mm
Profondeur brute :	920 mm
Volume brut :	0.94 m³
Groupe de certification:	N7PG

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.