

Cuisson modulaire MARMITE RONDE ELECTRIQUE 60 L CHAUFFE INDIRECTE

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



371273 (E7BSEHINFR)

MARMITE RONDE ELEC.
60L CH.IND. REMPL.AUTO

Description courte

Repère No.

Pour être installé sur des pieds réglables en hauteur en acier inoxydable. Haute efficacité des éléments de chauffage 9,4 kW. La température est contrôlée par un régulateur de puissance; éléments chauffants avec limiteur de température. Remplissage automatique de la double enveloppe. Panneaux extérieur en acier inoxydable avec finition Scotch-Brite. Pièce emboutie de 1,5 mm d'épaisseur en acier inoxydable épais. Bords latéraux à angle droit pour permettre un assemblage parfait de jonction entre les unités. Cuve ronde finition satinée pour faciliter le nettoyage

Caractéristiques principales

- La marmite est adaptée pour faire cuire, faire sauter ou faire pocher toutes sortes d'aliments.
- 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.
- Éléments de chauffage (9,4 kW) à rendement élevé.
- Valve externe pour une évacuation manuelle de l'air en excédent, accumulé dans la double paroi pendant la phase de chauffage.
- Robinet électromagnétique pour le remplissage en eau chaude ou froide.
- Soupape de sécurité évitant les surpressions de vapeur dans la double enveloppe
- Aucun dépassement des températures de cuisson demandées, réaction rapide.
- Large vanne pour un vidage sûr et sans efforts du contenu.
- Ergonomique : rapport unique diamètre/hauteur du récipient ; la profondeur facilite le brassage et favorise la manipulation des aliments en douceur.
- Le tube d'évacuation et le robinet se nettoient très facilement de l'extérieur.
- Grandes surfaces lisses, faciles d'accès pour le nettoyage.
- Pieds en inox, réglables jusqu'à 50 mm en hauteur.
- Couvercle et cuve en acier inoxydable. Parois internes avec finition satinée pour un nettoyage facile.
- Chargement minimal de 20L pour un fonctionnement correct

Construction

- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- Protection contre l'eau IPx4.
- [NOT TRANSLATED]

Développement durable



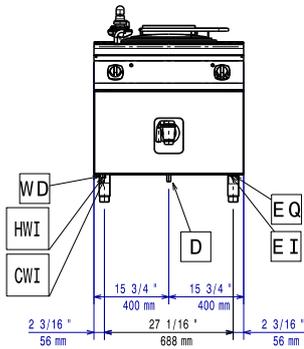
- Couvercle solidement ajusté pour réduire les temps de cuisson et les coûts d'énergie.
- Système de chauffage clos - aucune déperdition d'énergie.
- Un contrôle par pressostat permet de surveiller la consommation d'énergie et d'eau.

Accessoires en option

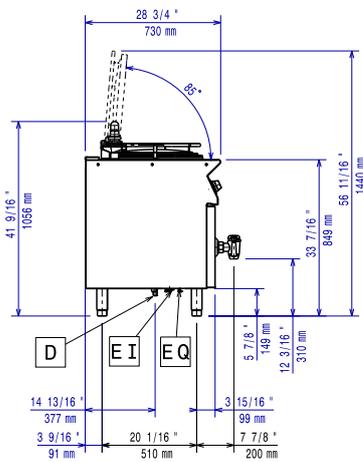
- Kit de jonction PNC 206086
- Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues PNC 206135

APPROBATION: _____

Avant

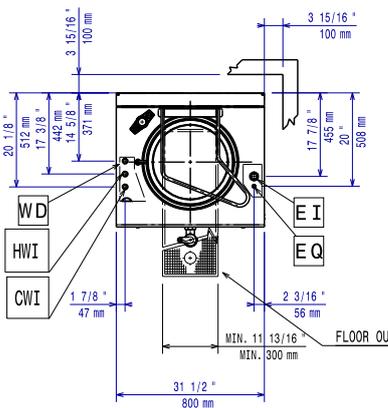


Côté



- CWII = Raccordement eau froide
- D = Vidange
- EI = Connexion électrique
- HWI = Raccordement eau chaude

Dessus



Électrique

Voltage : 400 V/3N ph/50-60 Hz
Total Watts : 9.4 kW

Informations générales

No clearance needed on rear sides of unit if wall is of non combustible type. If wall is combustible, minimum 50 mm wall clearance should be maintained.

Capacité utile : 60 lt
Diamètre cuve ronde : 420 mm
Poids net : 100 kg
Poids brut : 90 kg
Hauteur brute : 1140 mm
Largeur brute : 820 mm
Profondeur brute : 860 mm
Volume brut : 0.8 m³
Groupe de certification: EBPI76A