

Cuisson modulaire
SAUTEUSE MULTIFONCTION
ELECTRIQUE MONOBLOC 11 L BI METAL

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



371109 (E7MFEDDD00)

SAUTEUSE MULTIF. ELEC
BIMETAL 11L 400 MM

Description courte

Repère No. _____

Panneaux frontaux, latéraux et arrières en acier inoxydable AISI 304. Plan de travail (de 1,5 mm d'épaisseur) en acier inoxydable AISI 304. Surface de cuisson bi-métal (une couche de 3 mm d'acier inoxydable AISI 316 sur une couche de 12 mm d'acier doux). Chauffage par résistances blindées. Températures de fonctionnement : de 100°C à 250°C. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. Pieds réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304. Indice de protection IPX4.

Fourni avec un bouchon et un racloir pour plaque lisse.

Caractéristiques principales

- Appareil de cuisson multi-fonctions pouvant être utilisé pour rissoler, cuire des liquides, ou même pour faire un bain-marie. L'appareil peut être utilisé pour sauter, pocher, cuire à la vapeur, frémir, cuire à l'étuvée, braiser, bouillir, et préparer des sauces blanches.
- Surface de cuisson de la cuve en acier composite (couche de 3 mm d'inox AISI 316 au-dessus d'une couche de 12 mm d'acier doux) pour obtenir des grillades parfaites.
- La cuve inox comporte des angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Le contrôle de la température du bas est précisément réglé par un thermostat sur le panneau de commande.
- La température peut être réglée de 100 °C à 250 °C.
- Distribution uniforme de la température sur toute la base.
- Temps de chauffage réduit à vide.
- Éléments chauffants en Incoloy blindé.
- Livré en série avec quatre pieds de 50 mm en inox

Construction

- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.
- Livré avec glissières pour bac gastronomique.

Accessoires inclus

- 1 X Racloir pour plaque lisse PNC 164255
- 1 X Lames avec bords arrondis PNC 921694 pour racloir

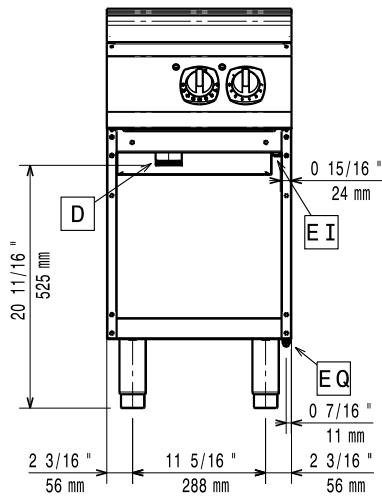
Accessoires en option

- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Kit 4 roues dont 2 pivotantes PNC 206135 ☐ avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues
- Kit 2 pieds anti basculement PNC 206136 ☐ pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière)
- 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 ☐

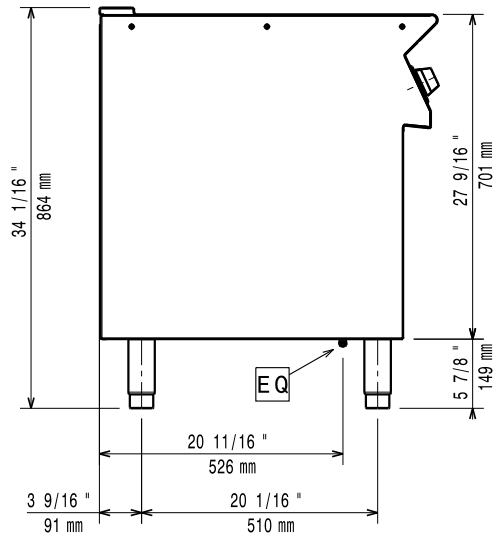
APPROBATION: _____

• 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 400 mm	PNC 206175	☐
• 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	☐
• Couple de glissières pour soubassement ouvert d'élément monobloc XP700, 4 niveaux GN1/1, prévoir un couple par demi-module	PNC 206244	☐
• Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm	PNC 206249	☐
• Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm pour installation sur socle maçonné	PNC 206265	☐
• Mître pour élément 400mm	PNC 206303	☐
• Main courante latérale droite ou gauche	PNC 206307	☐
• RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE	PNC 206308	☐
• 1 Porte droite/gauche	PNC 206350	☐
• 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 600 mm	PNC 206373	☐
• Panneaux arrière 800 mm	PNC 206374	☐
• Panneaux arrière 1000 mm	PNC 206375	☐
• Panneaux arrière 1200 mm	PNC 206376	☐
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 600 mm	PNC 206431	☐
• 2 caches latéraux pour éléments neutres monoblocs	PNC 216000	☐
• Main courante frontale 400 mm	PNC 216046	☐
• Main courante frontale 800 mm	PNC 216047	☐
• Main courante frontale 1200 mm	PNC 216049	☐
• Main courante frontale 1600 mm	PNC 216050	☐
• Dépose assiettes de 400 mm	PNC 216185	☐
• Dépose assiettes de 800 mm	PNC 216186	☐
• Couvercle inox pour sauteuse 11 L	PNC 921689	☐

Avant

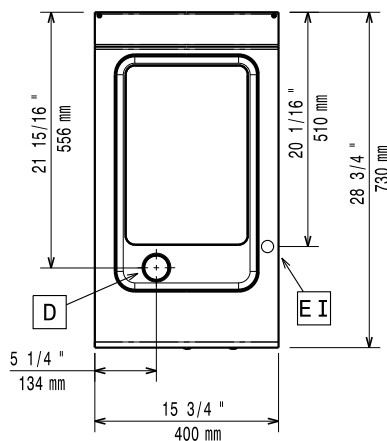


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

380-400 V/3N ph/50-60 Hz

Voltage :

Total Watts :

5 kW

Informations générales

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

Température de fonctionnement MINI :

100 °C

Température de fonctionnement MAXI :

250 °C

Poids net :

40 kg

Poids brut :

51 kg

Hauteur brute :

1140 mm

Largeur brute :

460 mm

Profondeur brute :

820 mm

Volume brut :

0.43 m³

Groupe de certification:

EBP7F5