

Cuisson modulaire SAUTEUSE MULTIFONCTIONS GAZ MONOBLOC 11 L BI METAL

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



371105 (E7MFGDDDD00)

SAUTEUSE MULTIF. GAZ
BIMETAL 11L

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). Les brûleurs ont une ligne avec double flamme pour garantir une chaleur uniforme. Vanne thermostatique. Allumage piezo. Températures de fonctionnement : de 100°C à 250°C. Meilleure ergonomie garantie par une faible émission de fumées en particulier pour les installations dos à dos. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. Pieds réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304. Indice de protection IPX4. Fonctionnement au gaz naturel ou GPL.

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.
- Brûleurs équipés d'une double ligne de flammes pour une meilleure distribution de la chaleur.
- 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 gastronorme.

Accessoires inclus

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

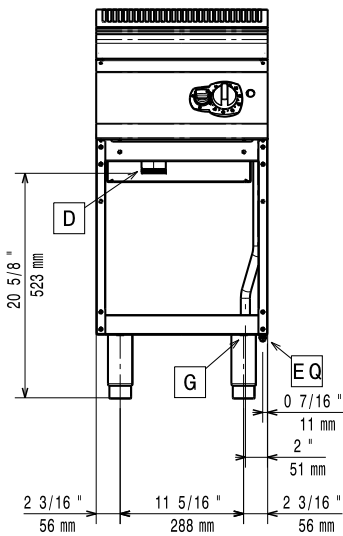
Accessoires en option

- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Cheminée diamètre 120 mm PNC 206126 ☐
- Bague de raccordement pour le conduit à fumée PNC 206127 ☐
- 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 ☐

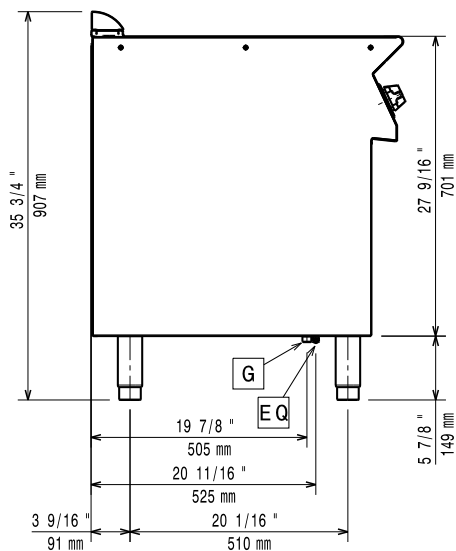
APPROBATION: _____

• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm	PNC 206148	☐	• Main courante frontale 1200 mm	PNC 216049	☐
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm	PNC 206150	☐	• Main courante frontale 1600 mm	PNC 216050	☐
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm	PNC 206151	☐	• Dépose assiettes de 400 mm	PNC 216185	☐
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm	PNC 206152	☐	• Dépose assiettes de 800 mm	PNC 216186	☐
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 400 mm	PNC 206175	☐	• Couvercle inox pour sauteuse 11 L	PNC 921689	☐
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm	PNC 206176	☐	• Régulateur de pression pour version gaz	PNC 927225	☐
• 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 plintes 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	☐			
• BAGUE DE RACCORD. 1/2 MODULE DIAM. 120MM	PNC 206310	☐			
• 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	☐			
• FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900	PNC 206400	☐			
• 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	☐			

Avant

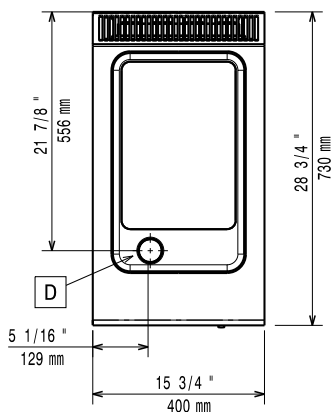


Côté



EQ = Vis équipotiel
G = Connexion gaz

Dessus



Gaz

Puissance gaz :	7 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel
Type de gaz Option :	GPL
Raccordement gaz :	1/2"

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 :	45 kg
Poids brut :	53 kg
Hauteur brute :	1140 mm
Largeur brute :	460 mm
Profondeur brute :	820 mm
Volume brut :	0.43 m ³
Groupe de certification:	N7BRG