



Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire MARMITE RONDE GAZ 100 L CHAUFFAGE DIRECT 900 XP

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #



391106 (E9BSGHDPF0)

MARMITE RONDE GAZ
100L, CHAUFFAGE DIRECT

Description courte

Repère No.

Fabriquée en acier inox. Cuve pressée et couvercle en acier inoxydable AISI 316. Coins en angle droit pour éliminer les espaces et les pièges à salissures entre les unités. Brûleurs en acier inox AISI 304 avec contrôle de la flamme. Allumage piézo. Voyant de contrôle protégé. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures. Remplissage de l'eau par électrovanne. Vidange de l'eau au moyen d'un robinet en acier inoxydable. Protection IPX5. Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur. Peut être utilisé au gaz naturel ou au GPL.

Caractéristiques principales

- La marmite ronde 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 direct.
- Appareil certifié étanche IPX5.
- Régulation d'énergie par un bouton de contrôle.
- 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.
- Robinet électromagnétique pour le remplissage en eau chaude ou froide.
- Grandes surfaces lisses, faciles d'accès pour le nettoyage.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.

Construction

- Récipient de cuisson embouti et cuve double paroi en inox AISI 316.
- Brûleurs robustes en inox avec dispositif de sécurité, témoin lumineux protégé et combustion optimisée.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- 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.
- Capacité utile de la cuve 85 litres

Développement durable



- Couvercle solidement ajusté pour réduire les temps de cuisson et les coûts d'énergie.

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 800 mm PNC 206148 ☐

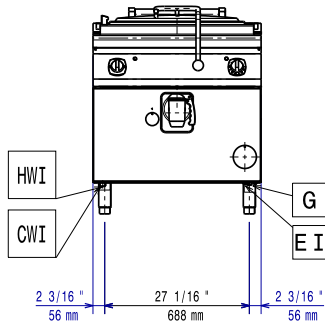
APPROBATION:



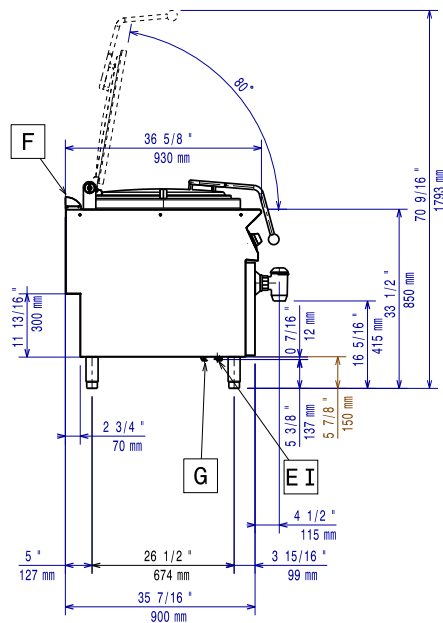
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • 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 | ☐ |
| • Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm | PNC 206180 | ☐ |
| • 2 panneaux de conduit de service (adossé - 1 côté) | PNC 206181 | ☐ |
| • Couple de panneaux conduit de service (dos à dos - central) | PNC 206202 | ☐ |
| • Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm | PNC 206210 | ☐ |
| • Cheminée | PNC 206246 | ☐ |
| • Mître pour élément 800mm | PNC 206304 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900 | PNC 206400 | ☐ |
| • 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments MONOBLOC | PNC 216134 | ☐ |
| • Chariot à cuve relevable et extractible | PNC 922403 | ☐ |
| • Panier universel 2 sections pour marmite 100L | PNC 925018 | ☐ |
| • Régulateur de pression pour version gaz | PNC 927225 | ☐ |

Avant

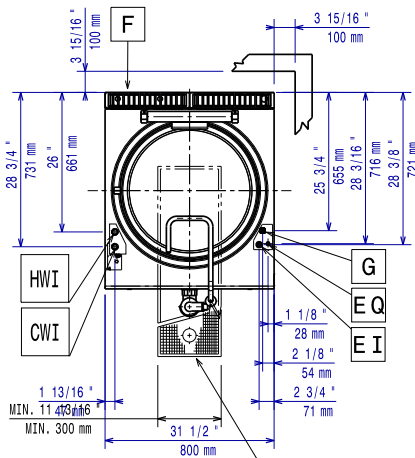


Côté



CWI = Raccordement eau froide
 EI = Connexion électrique
 G = Connexion gaz
 HWI = Raccordement eau chaude

Dessus



Électrique

Voltage : 220-230 V/1 ph/50 Hz
 Total Watts : 0.1 kW

Gaz

Natural gas - Pressure: 7" w.c. (17.4 mbar)
 Puissance gaz : 21 kW
 Prêdisposé en standard : Gaz naturel
 Type de gaz Option : Gaz Naturel ; GPL
 Raccordement gaz : 1/2"

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 : 98 lt
 Diamètre cuve ronde : 600 mm
 Poids net : 135 kg
 Poids brut : 110 kg
 Hauteur brute : 1130 mm
 Largeur brute : 860 mm
 Profondeur brute : 860 mm
 Volume brut : 1.08 m³
 Groupe de certification: N9PDG