


371269 (E7BSGHINF0)

 Gas-Kochkessel, 60 l,
 indirekte Beheizung,
 Druckschalter

Hauptmerkmale

- Kettle is suitable to cook, sauté or poach all kinds of produce.
- Produce is uniformly heated in the base and side walls of the kettle by an indirect heating system that uses integrally generated saturated steam at a temperature of 110° C in the jacket.
- Pressed cooking vessel and lid in 316 AISI Stainless steel.
- Robust burners in stainless steel with flame failure device, protected pilot light and optimized combustion.
- External valve allows to manually evacuate excess air accumulated in the jacket during heating phase.
- Appliance is IPX4 water resistance certified.
- Solenoid valve to refill with hot and cold water.
- Safety valve avoids overpressure of the steam in the jacket.
- No overshooting of cooking temperatures, fast reaction.
- Large capacity drain tap enables precise portioning of the discharged food, especially small quantities.
- Firmly fitting cover to reduce cooking time and save energy costs.
- Ergonomic: unique ratio vessel diameter and height; depth facilitates stirring and gentle food handling.
- Discharge tube and tap are very easy to clean from outside.
- Smooth large surfaces, easy access for cleaning.
- Pressure switch control monitors energy and water consumption.
- Exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finish.
- One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel.
- Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps.
- Unit delivered with four 50 mm legs in stainless steel as standard (all round Stainless steel kick plates as option).

Konstruktion

- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
- Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl.
- Robuste Edelstahlbrenner mit Flammenwächter, geschützter Zündflamme und optimierter Verbrennung.
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- IPx4-Wasserschutz.

Nachhaltigkeit

- Geschlossenes Heizsystem - keine Energieverschwendung
- Festsitzender Deckel reduziert die Kochzeit und spart Energiekosten.



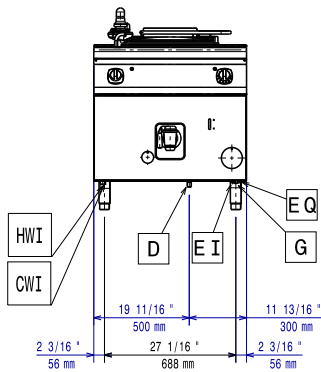
Genehmigung: _____

- Druckschalterregelung überwacht den Verbrauch von Energie und Wasser.

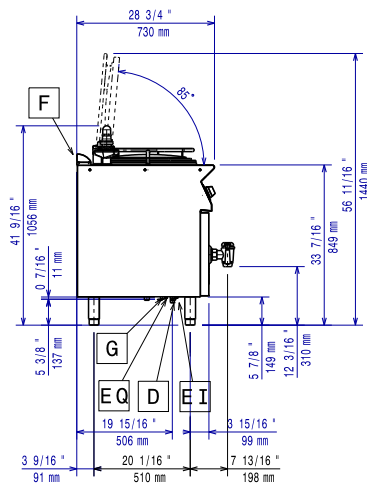
Optionales Zubehör

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Verbindungs-/Dichtungsmittel | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückstromverhinderer, 150 mm Ø | PNC 206132 | <input type="checkbox"/> |
| • Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø | PNC 206133 | <input type="checkbox"/> |
| • Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 Satz geflanschte Füße | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 400 mm | PNC 206147 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 800 mm | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1000 mm | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1200 mm | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1600 mm | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät) | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> |
| • Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø | PNC 206246 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 Paar seitliche Fußblenden | PNC 206249 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 Paar seitliche Sockelblenden | PNC 206265 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700 | PNC 206307 | <input type="checkbox"/> |
| • RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 400 mm (XP700-900) | PNC 206366 | <input type="checkbox"/> |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 800 mm (XP700-900) | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1200 mm (XP700-900) | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1600 mm (XP700-900) | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 2000 mm (XP700-900) | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900) | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900) | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900) | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 Seitenblenden für freistehende Geräte | PNC 216000 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Handlauf, 600 mm | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Handlauf, 1200 mm | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • 1-teiliger Nudleinsatz für 60-Liter-Kochkessel | PNC 921626 | <input type="checkbox"/> |
| • Wagen mit Hubvorrichtung und abnehmbarem GN2/1 200mm Behälter | PNC 922403 | <input type="checkbox"/> |
| • Druckregler für Gasgeräte | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |

Front

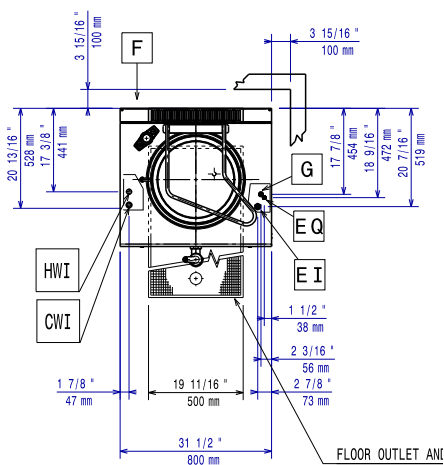


Seite



CWI = Kaltwasserzulauf HWI = Warmwasserzulauf
 D = Ablauf
 EI = Elektroanschluss
 G = Gasanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:
 371269 (E7BSGHINF0) 230 V/1N ph/50 Hz
Gesamt-Watt 0.1 kW

Gas

Gasleistung: 14 kW
Standardgasart: Erdgas
Gasart, Option: Flüssiggas
Gaszufuhr: 1/2"

Schlüsselinformation

Tiegel-Nutzhalt: 60 lt
Durchmesser runder Kochkessel: 420 mm
Nettogewicht: 100 kg
Versandgewicht: 100 kg
Versandhöhe: 1140 mm
Versandlänge: 820 mm
Versandtiefe: 860 mm
Versandvolumen: 0.8 m³
 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.
Zertifizierungsgruppe N7PG