Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare 700XP Pentola a gas 60 lt, riscaldamento indiretto, pressostato e riempimento automatico

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



371270 (E7BSGHINFR) Pentola a gas 60 litri, riscaldamento indiretto, con pressostato e riempimento automatico

Descrizione

Articolo N°

Puo' essere installata su piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Per uso con gas naturale o GPL. Bruciatori robusti in acciaio inox con dispositivo antispegnimento flame failure e fiamma pilota protetta. Controllo termostatico della temperatura per la regolazione di potenza che permette la cottura con un temperatura precisa. Riempimento automatico della vasca. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Approvazione:

Caratteristiche e benefici

- Tubo di scarico e rubinetto facilmente pulibili dall'esterno.
- Ergonomicità: la profondità della vasca consente di mescolare con più facilità il cibo, anche quello più delicato
- Valvola per lo scarico manuale dell'aria in eccesso, accumulata nell'intercapedine durante la fase di riscaldamento.
- La pentola è l'ideale per cucinare e saltare tutti i tipi di cibo.
- Rubinetto con impugnatura in materiale atermico, per un facile svuotamento della vasca.
- Nessun superamento limite temperatura di cottura, reazione rapida
- Sistema di riscaldamento indiretto, che utilizza il vapore saturo a 110°C generato nell'intercapedine, a garanzia di un'uniforme distribuzione del calore.
- Valvola di sicurezza per evitare sovrapressione nell'intercapedine.
- Superfici larghe e lisce di facile accesso per la pulizia.
- Valvola solenoide per il rifornimento d'acqua calda o fredda.
- L'unità è dotata di piedini in acciaio inox regolabili fino a 50mm di altezza.
- La pentola è dotata di serie di un sistema automatico di riempimento quando nell'intercapedine l'acqua raggiunge il livello minimo.
- Coperchio e vasca in acciaio inox. Lati della vasca con finiture satinate per una facile pulizia.
- [NOT TRANSLATED]

Costruzione

- Bruciatori robusti in acciaio inox con dispositivo antispegnimento, fiamma pilota protetta e combustione ottimizzata.
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1,5 mm di spessore.
- Protezione dall'acqua IPx4.
- [NOT TRANSLATED]

Sostenibilità

- Ciclo di riscaldamento chiuso - nessuno spreco di energia.
- Coperchio ermetico per ridurre i tempi di cottura e il consumo energetico.
- L'indicatore di pressione consente di monitorare i consumi di energia e di acqua.

Accessori opzionali

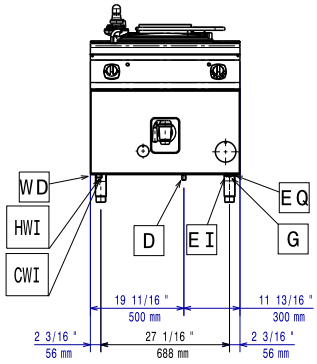
- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086 ❑
- Interruttore di tiraggio con diam. 150 mm PNC 206132 ❑
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm PNC 206133 ❑
- Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini) PNC 206135 ❑

• Kit piedini flangiati	PNC 206136	❑
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 400 mm	PNC 206147	❑
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800 mm	PNC 206148	❑
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000 mm	PNC 206150	❑
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm	PNC 206151	❑
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm	PNC 206152	❑
• Zoccolatura frontale per elementi da 800 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206176	❑
• Zoccolatura frontale per elementi da 1000 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206177	❑
• Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206178	❑
• Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206179	❑
• 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900)	PNC 206210	❑
• Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per elementi da 1 modulo	PNC 206246	❑
• 2 zoccolature laterali	PNC 206249	❑
• 2 zoccolature laterali per installazione su zoccolo in cemento	PNC 206265	❑
• Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 206307	❑
• Corrimano posteriore 800 mm - Marine	PNC 206308	❑
• Kit per installazione su ruote/piedini da 400 mm	PNC 206366	❑
• Kit per installazione su ruote/piedini da 800 mm	PNC 206367	❑
• Kit per installazione su ruote/piedini da 1200 mm	PNC 206368	❑
• Kit per installazione su ruote/piedini da 1600 mm	PNC 206369	❑
• Kit per installazione su ruote/piedini da 2000 mm	PNC 206370	❑
• Pannello di copertura posteriore da 800 mm	PNC 206374	❑
• Pannello di copertura posteriore da 1000 mm	PNC 206375	❑
• Pannello di copertura posteriore da 1200 mm	PNC 206376	❑
• 2 pannelli copertura laterale (H=700 mm P=700 mm)	PNC 216000	❑
• Corrimano frontale da 800 mm	PNC 216047	❑
• Corrimano frontale da 1200 mm	PNC 216049	❑
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 216186	❑
• Filtro per demineralizzazione totale	PNC 864367	❑
• Colapasta a 1 settore per pentola da 60 litri	PNC 921626	❑
• Carrello con vasca estraibile e sollevabile	PNC 922403	❑
• Regolatore di pressione per unità a gas	PNC 927225	❑

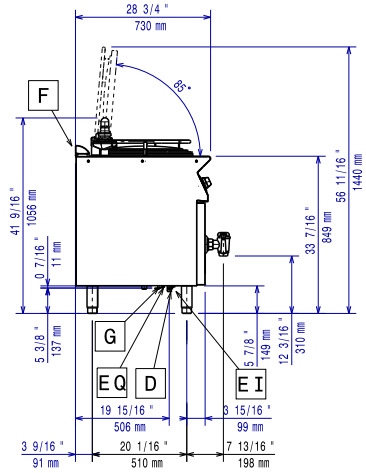
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Gamma cottura modulare 700XP Pentola a gas 60 lt, riscaldamento indiretto, pressostato e riempimento automatico

Fronte

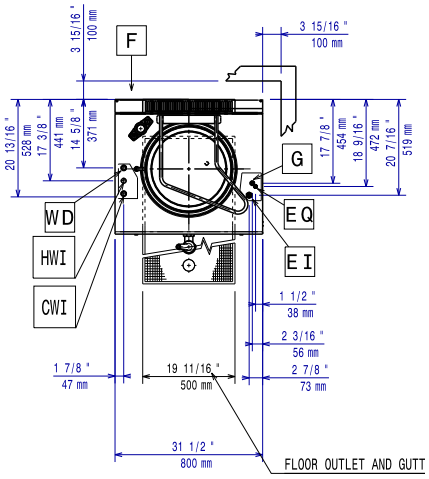


Lato



CWI1 = Attacco acqua fredda
HWI = Attacco acqua calda
D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica
G = Connessione gas

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	230 V/1N ph/50 Hz
Watt totali:	0.1 kW

Gas

Potenza gas:	14 kW
Tipo di gas:	GPL
Connessione gas:	1/2"

Informazioni chiave

Non è necessario lasciare uno spazio tra la la parte posteriore della macchina e il muro se la parete è di tipo non combustibile. Se la parete è combustibile allora è necessario lasciare una distanza minima di 50 mm tra la parete e la macchina.

Capacità effettiva pentola:	60 lt
Diametro recipiente rotondo:	420 mm
Peso netto:	100 kg
Peso imballo:	102 kg
Altezza imballo:	1140 mm
Larghezza imballo:	900 mm
Profondità imballo:	920 mm
Volume imballo:	0.94 m³
Gruppo di certificazione:	N7PG

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso