

Cuisson modulaire EVO700 Sauteuse multifonction gaz 11 L avec fond bi-métal

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



372105 (Z7MFGDDD00)

Sauteuse multifonction gaz 11
L avec fond bi-métal

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 piézo. 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. Fournie 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 gastronomique.

APPROBATION: _____

Accessoires inclus

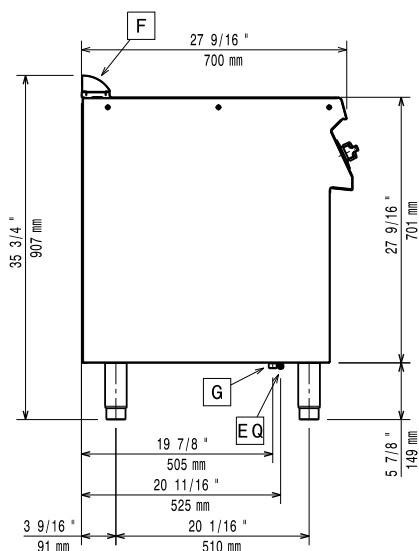
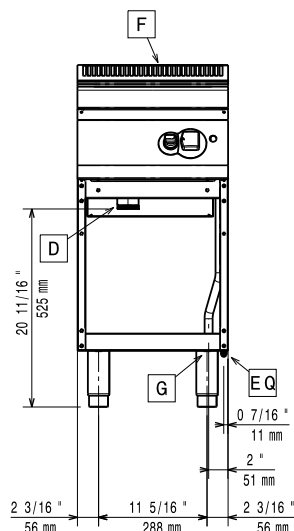
- 1 X Racloir pour plaque lisse PNC 164255
- 1 X Lames avec bords arrondis pour racloir PNC 921694

Accessoires en option

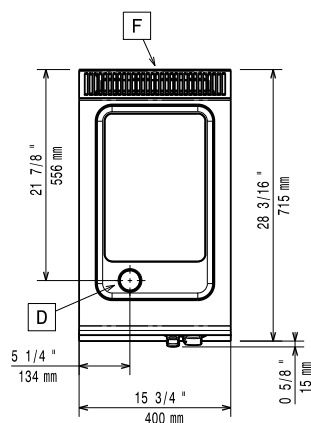
- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Cheminée diamètre 120 mm PNC 206126 ☐
- Bague de raccordement pour le conduit à fumée PNC 206127 ☐
- Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues PNC 206135 ☐
- Kit 2 pieds anti basculement 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 ☐
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm PNC 206148 ☐
- 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 ☐
- Main courante frontale 400 mm PNC 206166 ☐
- Main courante frontale 800 mm PNC 206167 ☐
- 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 ☐
- Dépose assiettes de 400 mm PNC 206185 ☐
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 206186 ☐
- Main courante frontale 1200 mm PNC 206191 ☐
- Main courante frontale 1600 mm PNC 206192 ☐
- Kit 4 pieds PNC 206210 ☐
- Main courante pour côtés gauche et droit PNC 206240 ☐
- 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 150 mm PNC 206249 ☐
- Kit 2 plinthes latérales pour monoblocs PNC 206265 ☐
- Mître pour élément 400 mm PNC 206303 ☐

- Bague de raccordement pour 1/2 module, diamètre 120mm PNC 206310 ☐
- Couple de caches lateraux H700XP700 MM PNC 206319 ☐
- 1 porte droite/gauche PNC 206342 ☐
- 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 ☐
- 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 cheminée, 400mm (EVO 700/900) PNC 206400 ☐
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 600 mm PNC 206431 ☐
- Couvercle inox pour sauteuse 11 L PNC 921689 ☐
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225 ☐

Cuisson modulaire
EVO700 Sauteuse multifonction
gaz 11 L avec fond bi-métal



EQ = Vis équipotentiel
G = Connexion gaz



Gaz

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

Informations générales

Si l'appareil a été installé près de ou contre des meubles sensibles aux températures, il faut maintenir une distance de sécurité d'environ 150mm ou il faut encastrier quelque forme d'isolation thermique entre l'appareil et le meuble.

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 m³
Groupe de certification:	N7BRG

Dessus