

Cuisson modulaire EVO700 Sauteuse basculante gaz 60 L avec fond bi-métal

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



372181 (Z7BRGHDNF0)

Sauteuse basculante gaz 60 L
avec fond bi-métal

Description courte

Repère No. _____

Surface en acier idéale pour rôtir, braiser, marquer les viandes...
Basculement de la cuve manuel.
Couvercle double paroi en acier inoxydable.
Surface de cuisson Duomat, alliage de différents inox en un seul bloc.
La température de cuisson peut être réglée par thermostat.
Panneaux extérieurs en acier inoxydable avec finition Scotch-Brite.
Pieds réglables en hauteur en acier inoxydable. Bords latéraux à angle droit pour permettre un assemblage parfait entre les éléments.

Caractéristiques principales

- Température de cuisson réelle ajustée au moyen d'un thermostat réglable.
- La température de travail peut être réglée de 90 °C à 290 °C.
- Mécanisme à basculement manuel permettant de faciliter le vidage.
- Grandes surfaces lisses, faciles d'accès pour le nettoyage.
- Pieds en inox, réglables jusqu'à 50 mm en hauteur.

Construction

- Surface de cuisson avec fond **Duomat** : un alliage de 10 mm d'épaisseur résultant de la combinaison de 2 inox différents et permettant une meilleure stabilité thermique et une meilleure résistance à la corrosion.
- Couvercle en inox.
- Toutes les surfaces intérieures de la marmite sont arrondies et polies.
- 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.
- Protection contre l'eau IPx4.
- Brûleurs en acier inox AISI 441 résistants à la corrosion et aux températures élevées.
- Capacité utile de la cuve : 50L

Développement durable

- Calorifugé : rayonnement thermique limité et faible consommation énergétique.

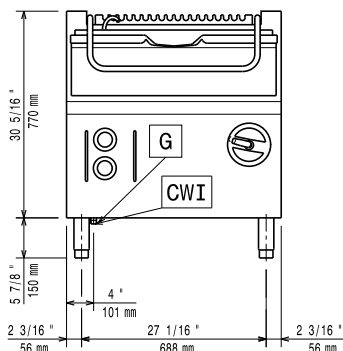
APPROBATION: _____

Accessoires en option

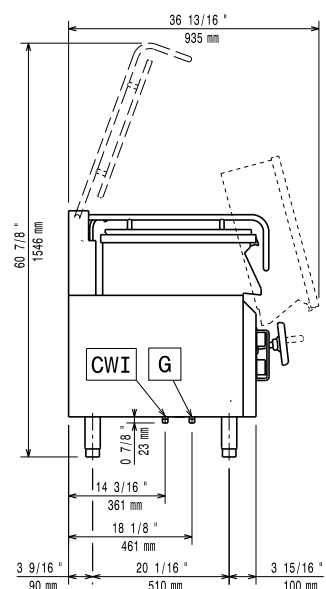
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Cheminée diamètre 150 mm | PNC 206132 | ☐ |
| • Anneau pour cheminée diamètre 150 mm | PNC 206133 | ☐ |
| • Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière) | PNC 206136 | ☐ |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm | PNC 206148 | ☐ |
| • 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 800 mm | PNC 206167 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Main courante frontale 1200 mm | PNC 206191 | ☐ |
| • Kit 4 pieds | PNC 206210 | ☐ |
| • Main courante pour côtés gauche et droit | PNC 206240 | ☐ |
| • Couple de plinthes latérales hauteur 150 mm | PNC 206249 | ☐ |
| • Kit 2 plinthes latérales pour monoblocs | PNC 206265 | ☐ |
| • Filet grille cheminée, 590mm (EVO 700/900) | PNC 206403 | ☐ |
| • Chariot à cuve relevable et extractible | PNC 922403 | ☐ |
| • Régulateur de pression pour version gaz | PNC 927225 | ☐ |

Cuisson modulaire EVO700 Sauteuse basculante gaz 60 L avec fond bi-métal

Avant

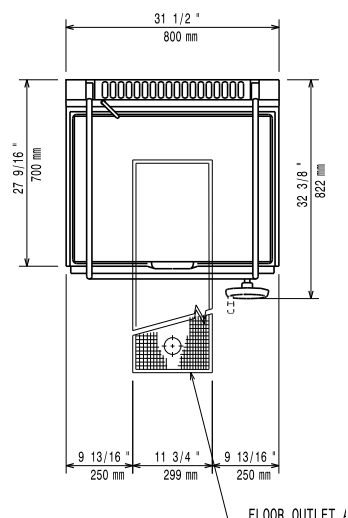


Côté



CWI1 = Raccordement eau froide
G = Connexion gaz

Dessus



Gaz

Puissance gaz :	16 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel
Type de gaz Option :	GPL
Raccordement gaz :	1/2"

Informations générales

Aucun dégagement nécessaire sur les côtés arrière de l'unité si la paroi est de type non-combustible. Si la paroi est combustible, une distance minimale de 50 mm doit être maintenue.

Profondeur surface cuisson :	410 mm
Largeur surface cuisson :	680 mm
Epaisseur surface cuisson :	10 mm
Hauteur de cuve interne :	200 mm
Capacité de cuve, maxi :	60 lt
Température de fonctionnement MINI :	90 °C
Température de fonctionnement MAXI :	290 °C
Poids net :	105 kg
Poids brut :	119 kg
Hauteur brute :	1080 mm
Largeur brute :	820 mm
Profondeur brute :	860 mm
Volume brut :	0.76 m³
Groupe de certification:	N7BRG