

Cuisson modulaire EVO700 Sauteuse basc. él. 60 L fond Duomat 800mm



372183 (Z7BREHDNFX)

Sauteuse basculante électrique 60 L avec fond bimétal

Description courte

Repère No.

La gamme modulaire 700XP Electrolux comprend plus de 100 appareils conçus pour garantir un niveau très élevé en performances, rentabilité, fiabilité, économie d'énergie, standard de sécurité et ergonomie. Grâce à sa technologie avancée et à sa performance premium, la gamme 700XP est la solution parfaite pour les cuisines de petite taille où l'espace est limité. Le modèle détaillé dans cette fiche est une sauteuse électrique basculement manuel 60 litres fond Duomat.

Surface en acier idéale pour rôtir, braiser, marquer les viandes...
Basculement de la cuve manuel.

Couvercle double paroi en acier inoxydable.

Chauffage par résistances blindées placées sous le fond de la cuve.

La température de cuisson peut être réglée par thermostat.

Les 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.

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

Caractéristiques principales

- Eléments de chauffage infrarouge montés sous la surface de cuisson
- Température de cuisson réelle ajustée au moyen d'un thermostat réglable.
- 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.
- La température de travail peut être réglée de 80 °C à 300 °C.

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 pour minimiser la dispersion de chaleur.
- 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.
- Capacité utile de la cuve : 50L

Développement durable

- Calorifugé : rayonnement thermique limité et faible consommation énergétique.

APPROBATION:

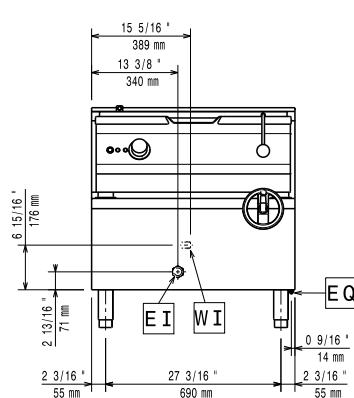
Part of

Electrolux
Professional
Group
Zanussi Professional
www.zanussiprofessional.com

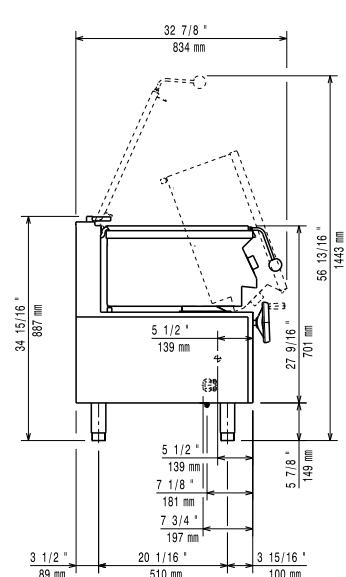
Accessoires en option

- 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
- Chariot à cuve relevable et extractible PNC 922403





Avant

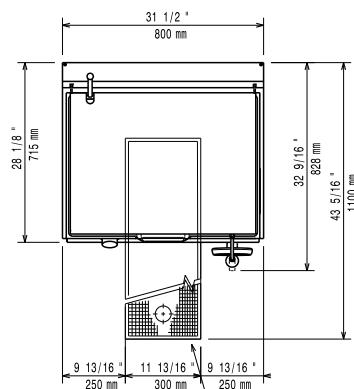


Côté

CWI1 = Raccordement eau froide

EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage : 380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Total Watts : 9.5 kW

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 :	180 mm
Capacité de cuve, maxi :	60 lt
Température de fonctionnement MINI :	80 °C
Température de fonctionnement MAXI :	300 °C
Poids net :	105 kg
Poids brut :	131 kg
Hauteur brute :	1080 mm
Largeur brute :	820 mm
Profondeur brute :	860 mm
Volume brut :	0.76 m ³
Groupe de certification:	EBP7M3