

Cuisson modulaire EVO700 Marmite ronde gaz 60 L chauffe indirect

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



372269 (Z7BSGHINF0)

Marmite ronde gaz 60 L
chauffe indirect avec soupape
de sécurité et pressostat

Description courte

Repère No.

Panneaux frontaux, latéraux et arrières en acier inoxydable. Plan de travail (de 1,5 mm d'épaisseur) en acier inoxydable. Cuve emboutie avec angles arrondis et couvercle en acier inoxydable. Fond de cuve de 2 mm en acier inox AISI 316 pour résister à la corrosion. Brûleurs (14kW) en acier inoxydable AISI 304 avec combustion optimisée, dispositif de contrôle de coupure de la flamme et flamme pilote protégée. Chauffage indirect avec contrôle de la pression pour réduire la consommation d'énergie. Une vanne de sécurité garantit une pression de fonctionnement conforme aux normes. Remplissage de l'eau chaude et froide par électrovanne. Vidange de l'eau par un robinet en acier inoxydable avec poignée isolée. 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.

Caractéristiques principales

- La marmite est adaptée pour faire cuire, faire sauter ou faire pocher toutes sortes d'aliments.
- Le produit est chauffé uniformément par l'intermédiaire de la base et des parois latérales de la marmite grâce à un système de chauffage indirect, qui utilise la vapeur saturée entièrement produite à une température de 110 °C dans la double paroi.
- Valve externe pour une évacuation manuelle de l'air en excédent, accumulé dans la double paroi pendant la phase de chauffage.
- Robinet électromagnétique pour le remplissage en eau chaude ou froide.
- Soupape de sécurité évitant les surpressions de vapeur dans la double enveloppe
- Aucun dépassement des températures de cuisson demandées, réaction rapide.
- Large vanne pour un vidage sûr et sans efforts du contenu.
- Ergonomique : rapport unique diamètre/hauteur du récipient ; la profondeur facilite le brassage et favorise la manipulation des aliments en douceur.
- Le tube d'évacuation et le robinet se nettoient très facilement de l'extérieur.
- Grandes surfaces lisses, faciles d'accès pour le nettoyage.
- Pieds en inox, réglables jusqu'à 50 mm en hauteur.
- Couvercle et cuve en acier inoxydable. Parois internes avec finition satinée pour un nettoyage facile.
- Chargement minimal de 20L pour un fonctionnement correct

Construction

- Brûleurs robustes en inox avec dispositif de sécurité, témoin lumineux protégé et combustion optimisée.
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- Protection contre l'eau IPX4.
- [NOT TRANSLATED]

Développement durable

- Couvercle solidement ajusté pour réduire les temps de cuisson et les coûts d'énergie.
- Système de chauffage clos – aucune déperdition d'énergie.
- Un contrôle par pressostat permet de surveiller la consommation d'énergie et d'eau.

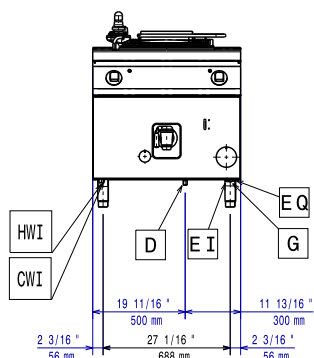
APPROBATION: _____

Accessoires en option

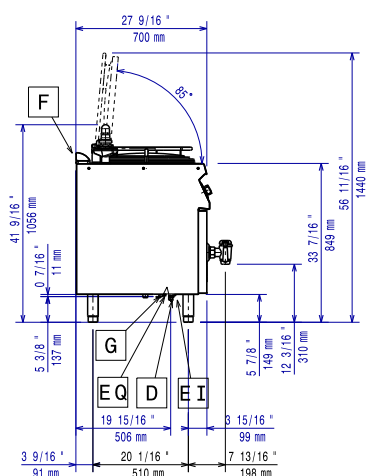
• Kit de jonction	PNC 206086	☐
• Cheminée diamètre 150 mm	PNC 206132	☐
• Anneau pour cheminée diamètre 150 mm	PNC 206133	☐
• Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues	PNC 206135	☐
• Kit 2 pieds anti basculement pour fixation 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 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	☐
• Main courante frontale 1600 mm	PNC 206192	☐
• Kit 4 pieds	PNC 206210	☐
• Main courante pour côtés gauche et droit	PNC 206240	☐
• Cheminée	PNC 206246	☐
• Couple de plinthes latérales hauteur 150 mm	PNC 206249	☐
• Kit 2 plinthes latérales pour monoblocs	PNC 206265	☐
• Mitre pour élément 800 mm	PNC 206304	☐
• Couple de caches lateraux H700XP700 MM	PNC 206319	☐
• 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 800 mm	PNC 206374	☐
• Panneaux arrière 1000 mm	PNC 206375	☐
• Panneaux arrière 1200 mm	PNC 206376	☐
• Passoire à pâtes perforée pour marmites 60 L	PNC 921626	☐
• Chariot à cuve relevable et extractible	PNC 922403	☐
• Régulateur de pression pour version gaz	PNC 927225	☐

Cuisson modulaire EVO700 Marmite ronde gaz 60 L chauffe indirect

Avant

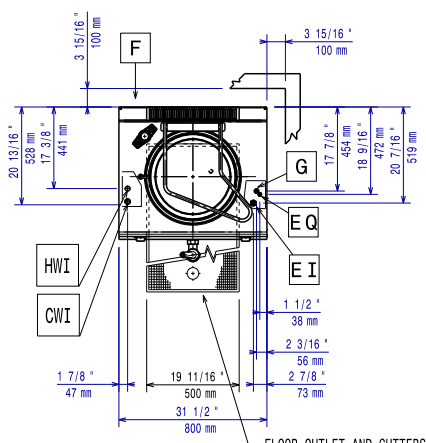


Côté



- D** = Vidange
EI = Connexion électrique
G = Connexion gaz

Dessus



Électrique

Voltage :	230 V/1N ph/50 Hz
Total Watts :	0.1 kW

Gaz

Puissance gaz :	14 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel
Type de gaz Option :	GPL
Raccordement gaz :	1/2"

Informations générales

Un espace libre de 50 mm doit être respecté si l'appareil est installé proche d'un matériau combustible.

Capacité utile :	60 lt
Diamètre cuve ronde :	420 mm
Poids net :	100 kg
Poids brut :	99 kg
Hauteur brute :	1140 mm
Largeur brute :	820 mm
Profondeur brute :	860 mm
Volume brut :	0.8 m ³
Groupe de certification:	N7PG