

Cuisson modulaire EVO700 Marmite ronde électrique 60 L chauffe indirect

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**372272 (Z7BSEHINF0)**Marmite ronde électrique 60 L
chauffe indirect avec soupape
de sécurité et pressostat**372273 (Z7BSEHINFR)**Marmite ronde électrique 60 L
chauffe indirect avec
remplissage automatique de
la double enveloppe

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. Cuve emboutie avec angles arrondis et couvercle en acier inoxydable AISI 304. Fond de cuve de 2 mm en acier AISI316 pour résister à la corrosion. Éléments chauffants à haut rendement (9,4kW). 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.

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.
- Éléments de chauffage (9,4 kW) à rendement élevé, avec contrôle de l'énergie et limiteur de température. (pour 372272)
- Couvercle et cuve en acier inoxydable. Parois internes avec finition satinée pour un nettoyage facile.
- Éléments de chauffage (9,4 kW) à rendement élevé. (pour 372273)
- Chargement minimal de 20L pour un fonctionnement correct

Construction

- 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.

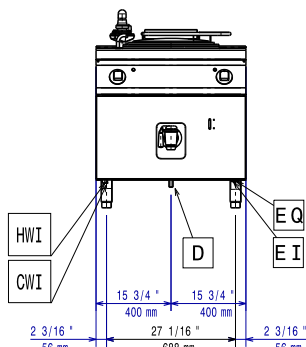
APPROBATION: _____

Accessoires en option

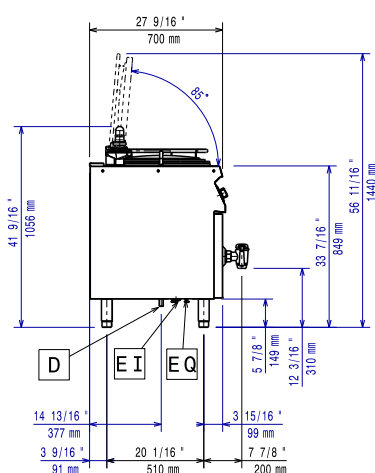
- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. PNC 206135 ☐
 A installer ensemble avec le kit support
 pour sans pieds intermédiaires ou
 roues
- Kit 2 pieds anti basculement pour PNC 206136 ☐
 fixation au sol (à positionner en
 diagonal : un à l'avant et l'autre à
 l'arrière)
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour PNC 206147 ☐
 élément de 400 mm
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour PNC 206148 ☐
 élément de 800 mm
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour PNC 206150 ☐
 élément de 1000 mm
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour PNC 206151 ☐
 élément de 1200 mm
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour PNC 206152 ☐
 élément de 1600 mm
- Main courante frontale 800 mm PNC 206167 ☐
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour PNC 206176 ☐
 élément de 800 mm
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour PNC 206177 ☐
 élément de 1000 mm
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour PNC 206178 ☐
 élément de 1200 mm
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour PNC 206179 ☐
 élément de 1600 mm
- 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 PNC 206240 ☐
 droit
- Couple de plinthes latérales hauteur PNC 206249 ☐
 150 mm
- Kit 2 plinthes latérales pour monoblocs PNC 206265 ☐
- Mître pour élément 800 mm (pour PNC 206304 ☐
 372272)
- Couple de caches latéraux H700XP700 PNC 206319 ☐
 MM
- Kit support frontal sans pieds PNC 206367 ☐
 intermédiaire ou sur roues 800 mm
- Kit support frontal sans pieds PNC 206368 ☐
 intermédiaire ou sur roues 1200 mm
- Kit support frontal sans pieds PNC 206369 ☐
 intermédiaire ou sur roues 1600 mm
- Panneaux arrière 800 mm PNC 206374 ☐
- Panneaux arrière 1000 mm PNC 206375 ☐
- Panneaux arrière 1200 mm PNC 206376 ☐
- Passoire à pâtes perforée pour PNC 921626 ☐
 marmites 60 L
- Chariot à cuve relevable et extractible PNC 922403 ☐

Cuisson modulaire EVO700 Marmite ronde électrique 60 L chauffe indirect

Avant

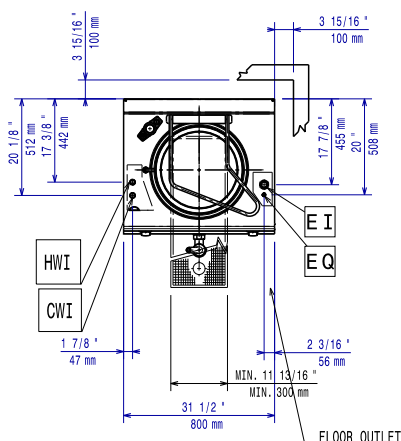


Côté



- CWI1** = Raccordement eau froide
D = Vidange
EI = Connexion électrique
HWI = Raccordement eau chaude

Dessus



Électrique

Voltage : 400 V/3N ph/50-60 Hz
Prédisposé pour :
Total Watts : 9.4 kW

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 :
 372272 (Z7BSEHINF0) 87 kg
 372273 (Z7BSEHINFR) 115 kg
Hauteur brute : 1140 mm
Largeur brute :
 372272 (Z7BSEHINF0) 900 mm
 372273 (Z7BSEHINFR) 820 mm
Profondeur brute :
 372272 (Z7BSEHINF0) 920 mm
 372273 (Z7BSEHINFR) 860 mm
Volume brut :
 372272 (Z7BSEHINF0) 0.94 m³
 372273 (Z7BSEHINFR) 0.8 m³
Groupe de certification:
 372272 (Z7BSEHINF0) EBPI76M
 372273 (Z7BSEHINFR) EBPI76A