

# Gamma cottura modulare EVO700 Elettrico indiretto, 60 litri termostatata

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



372272 (Z7BSEHINF0)

Pentola elettrica 60 litri, riscaldamento indiretto, con termostato

372273 (Z7BSEHINFR)

Pentola elettrica 60 litri, riscaldamento indiretto, con termostato e riempimento automatico

# **Descrizione**

## Articolo N°

Puo' essere installata su piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Elementi riscaldanti ad alta efficienza (9,4 kw). Controllo termostatico della temperatura per la regolazione di potenza che permette la cottura con un temperatura precisa. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

# Caratteristiche e benefici

- La pentola è l'ideale per cucinare e saltare tutti i tipi di cibo.
- Sistema di riscaldamento indiretto, che utilizza il vapore saturo a 110°C generato nell'intercapedine, a garanzia di un'uniforme distribuzione del calore.
- Valvola per lo scarico manuale dell'aria in eccesso, accumulata nell'intercapedine durante la fase di riscaldamento.
- Valvola solenoide per il rifornimento d'acqua calda o fredda.
- Valvola di sicurezza per evitare sovrapressione nell'intercapedine.
- Nessun superamento limite temperatura di cottura, reazione rapida
- Rubinetto con impugnatura in materiale atermico, per un facile svuotamento della vasca.
- Ergonomicità: la profondità della vasca consente di mescolare con più facilità il cibo, anche quello più delicato
- Tubo di scarico e rubinetto facilmente pulibili dall'esterno.
- Superfici larghe e lisce di facile accesso per la pulizia.
- L'unità è dotata di piedini in acciaio inox regolabili fino a 50mm di altezza.
- Resistenze ad elevata efficienza (9.4 Kw) con sistema di controllo energia e limitatore di temperatura. (solo per 372272)
- Coperchio e vasca in acciaio inox. Lati della vasca con finiture satinate per una facile pulizia.
- Resistenze ad elevata efficienza (9.4 Kw). (solo per 372273)
- [NOT TRANSLATED]

# Costruzione

- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1,5 mm di spessore.
- Protezione dall'acqua IPx4.
- [NOT TRANSLATED]

# Sostenibilità

- Coperchio ermetico per ridurre i tempi di cottura e il consumo energetico.
- Ciclo di riscaldamento chiuso nessuno spreco di energia.
- L'indicatore di pressione consente di monitorare i consumi di energia e di acqua.

**Approvazione:** 



# Gamma cottura modulare EVO700 Elettrico indiretto, 60 litri termostatata

1	Accessori opzionali		<ul> <li>Asta di misurazione livello per pentola da 60 litri</li> </ul>	PNC 927000	
•	Kit per sigillatura giunzioni	PNC 206086			
•	Kit 4 ruote di cui 2 con freno (ordinare insieme al kit di installazione su ruote/ piedini)	PNC 206135			
	Kit njedini flangjati	PNC 206136			

<ul> <li>Kit 4 ruote di cui 2 con freno (ordinare insieme al kit di installazione su ruote/ piedini)</li> </ul>	PNC 206135	
Kit piedini flangiati	PNC 206136	
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 400 mm	PNC 206147	
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 800 mm	PNC 206148	
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1000 mm	PNC 206150	
Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1200 mm	PNC 206151	
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1600 mm	PNC 206152	
Corrimano frontale da 800 mm	PNC 206167	
Zoccolatura frontale per funzioni da 800 mm	PNC 206176	
Zoccolatura frontale per funzioni da 1000 mm	PNC 206177	
Zoccolatura frontale per funzioni da 1200 mm	PNC 206178	
Zoccolatura frontale per funzioni da 1600 mm	PNC 206179	
Corrimano frontale da 1200 mm	PNC 206191	
<ul> <li>Corrimano frontale da 1600 mm</li> </ul>	PNC 206192	
<ul> <li>Kit 4 piedini per installazioni su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco Evo900)</li> </ul>	PNC 206210	
Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 206240	
• 2 zoccolature laterali	PNC 206249	
• 2 zoccolature laterali per installazioni su zoccolo in cemento	PNC 206265	
<ul> <li>Alzatina per camino per funzioni da 800 mm (solo per 372272)</li> </ul>	PNC 206304	
• 2 pannelli per copertura laterale (altezza 700 mm, profondità 700 mm)	PNC 206319	
• Kit installazione su ruote/piedini da 800 mm	PNC 206367	
<ul> <li>Kit installazione su ruote/piedini da 1200 mm</li> </ul>	PNC 206368	
<ul> <li>Kit installazione su ruote/piedini da 1600 mm</li> </ul>	PNC 206369	
<ul> <li>Pannello per copertura posteriore da 800 mm</li> </ul>	PNC 206374	
<ul> <li>Pannello per copertura posteriore da 1000 mm</li> </ul>	PNC 206375	
<ul> <li>Pannello per copertura posteriore da 1200 mm</li> </ul>	PNC 206376	
Colapasta ad 1 settore per pentole da 60 litri	PNC 921626	
Carrello con vasca sollevabile ed	PNC 922403	



estraibile



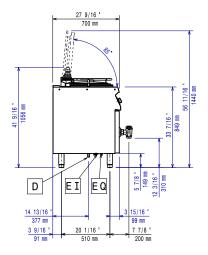
CWI

# Gamma cottura modulare EVO700 Elettrico indiretto, 60 litri termostatata

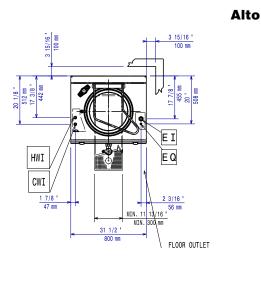
# Fronte

27 1/16 "

Lato



CWI1 = Attacco acqua fredda
D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica
HWI = Attacco acqua calda



# **Elettrico**

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50-60 Hz

Watt totali: 9.4 kW

## Informazioni chiave

Non è necessario lasciare uno spazio tra la la parte posteriore della macchina e il muro se la parete è di tipo non combustibile. Se la parete è combustibile allora è necessario lasciare una distanza minima di 50 mm tra la parete e la macchina.

Capacità effettiva pentola:60 ltDiametro recipiente rotondo:420 mmPeso netto:100 kg

Peso imballo:

**372272 (Z7BSEHINFO)** 87 kg **372273 (Z7BSEHINFR)** 115 kg **Altezza imballo:** 1140 mm

Larghezza imballo:

**372272 (Z7BSEHINFO)** 900 mm **372273 (Z7BSEHINFR)** 820 mm

Profondità imballo:

**372272 (Z7BSEHINFO)** 920 mm **372273 (Z7BSEHINFR)** 860 mm

Volume imballo:

**372272 (Z7BSEHINFO)** 0.94 m<sup>3</sup> **372273 (Z7BSEHINFR)** 0.8 m<sup>3</sup>

Gruppo di certificazione:

**372272 (Z7BSEHINFO)** EBPI76M **372273 (Z7BSEHINFR)** EBPI76A



Gamma cottura modulare EVO700 Elettrico indiretto, 60 litri termostatata