

Línea de Cocción Modular EVO 700 Marmita eléctrica 60 lt, indirecta con presostato

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



372272 (Z7BSEHINF0)

Marmita eléctrica 60 lt.,
INDIRECTA, con presostato

372273 (Z7BSEHINFR)

Marmita eléctrica 60 lt.
INDIRECTA con presostato, y
rellenado AUTOMÁTICO de
agua en la cámara intermedia

Descripción

Artículo No. _____

Instalación sobre patas en acero inoxidable regulables en altura. Elementos de calentamiento acorazados (9,4kW). Temperatura controlada por un regulador de potencia, elementos de calentamiento con limitador de temperatura. Rellenado automático de la cuba. Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Plano de trabajo prensado en una sola pieza en acero inoxidable con 1,5mm de espesor. Bordes laterales con ángulos rectos para un ajuste a la perfección en la unión entre unidades, eliminando huecos y evitando la acumulación de suciedad.

Características técnicas

- Kettle is suitable to cook, sauté or poach all kinds of produce.
- Produce is uniformly heated in the base and side walls of the kettle by an indirect heating system that uses integrally generated saturated steam at a temperature of 110° C in the jacket.
- Pressed cooking vessel and lid in 316 AISI Stainless steel.
- Unit to feature high efficiency heating elements (9.4 kW).
- External valve allows to manually evacuate excess air accumulated in the jacket during heating phase.
- Appliance is IPX4 water resistance certified.
- Solenoid valve to refill with hot and cold water.
- Safety valve avoids overpressure of the steam in the jacket.
- No overshooting of cooking temperatures, fast reaction.
- Large capacity drain tap enables precise portioning of the discharged food, especially small quantities.
- Firmly fitting cover to reduce cooking time and save energy costs.
- Ergonomic: unique ratio vessel diameter and height; depth facilitates stirring and gentle food handling.
- Discharge tube and tap are very easy to clean from outside.
- Smooth large surfaces, easy access for cleaning.
- Pressure switch control monitors energy and water consumption.
- Exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finish.
- One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel.
- Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps.
- Unit delivered with four 50 mm legs in stainless steel as standard (all round Stainless steel kick plates as option).

Construcción

- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Protección IPx4 contra el agua.
- [NOT TRANSLATED]

Sostenibilidad

- Tapa completamente ajustada para reducir los tiempos de cocción y ahorro de costes energéticos.
- Sistema de calentamiento cerrado – sin pérdida de energía.
- Gran reducción del consumo energético y de agua gracias al interruptor de control de presión.

Aprobación: _____

accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno PNC 206135
(EVO700/900). Es obligatorio
instalarlas sobre la "base soporte para
patas o ruedas"
- Kit de patas para marina PNC 206136
- Zócalo frontal para instalación de obra, PNC 206147
400 mm
- Zócalo frontal para instalación de obra, PNC 206148
800 mm
- Zócalo frontal para instalación de obra, PNC 206150
1000 mm
- Zócalo frontal para instalación de obra, PNC 206151
1200 mm
- Zócalo frontal para instalación de obra, PNC 206152
1600 mm
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 206167
- Zócalo frontal 800 mm (no para base PNC 206176
refrigeradora/congeladora)
- Zócalo frontal 1000 mm (no para base PNC 206177
refrigeradora/congeladora)
- Zócalo frontal 1200 mm (no para base PNC 206178
refrigeradora/congeladora)
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base PNC 206179
refrigeradora/congeladora)
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 206191
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 206192
- Kit de 4 patas para instalación sobre PNC 206210
zócalo obra (no para Parrillas
monobloque de la línea 900)
- Pasamanos laterales, derecha e PNC 206240
izquierda
- 2 zócalos laterales PNC 206249
- 2 zócalos laterales para instalación de PNC 206265
obra
- Alzatina de humos 800mm (sólo para PNC 206304
372272)
- 2 paneles cobertura lateral para PNC 206319
elementos monobloque
- Base soporte para patas o ruedas, 800 PNC 206367
mm (EVO700/900) - no incluye ni patas
ni ruedas
- Base soporte para patas o ruedas, 1200 PNC 206368
mm (EVO700/900) - no incluye ni patas
ni ruedas
- Base soporte para patas o ruedas, 1600 PNC 206369
mm (EVO700/900) - no incluye ni patas
ni ruedas
- Panel trasero 800 mm (EVO700/900) PNC 206374
- Panel trasero 1000 mm (EVO700/900) PNC 206375
- Panel trasero 1200 mm (EVO700/900) PNC 206376
- 1 cesto colador para marmitas de 60lt PNC 921626
- Carro con cuba elevable y extraíble PNC 922403

