



391151 (E9MFEHD100)

Sauteuse multifonction électrique fond bi-métal 22 l

Caractéristiques principales

- Le contrôle de la température du bas est précisément régulé par un thermostat sur le panneau de commande.
- Appareil de cuisson multi-fonctions pouvant être utilisé pour rissoler, cuire des liquides, ou même pour faire un bain-marie. L'appareil peut être utilisé pour sauter, pocher, cuire à la vapeur, frémir, cuire à l'étuvée, braiser, bouillir, et préparer des sauces blanches.
- Temps de chauffage réduit à vide.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- La cuve inox comporte des angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Distribution uniforme de la température sur toute la base.
- Surface de cuisson de la cuve en acier composite (couche de 3 mm d'inox AISI 316 au-dessus d'une couche de 12 mm d'acier doux) pour obtenir des grillades parfaites.
- Éléments de chauffage en Incoloy armé pour une meilleure distribution thermique.
- La température de travail peut être réglée de 80 °C à 300 °C.

Construction

- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Livré avec glissières pour bac gastronomique.





Un accent sur la durabilité

Durabilité

- Contrôle thermostatique et régulateur d'énergie permettant de réduire les fluctuations d'énergie.

Certifications et reconnaissances



produit évalué par le fabricant et jugé conforme aux exigences de l'UE en matière de sécurité, de santé et de protection de l'environnement.



Système international d'acceptation mutuelle des rapports d'essai et des certificats concernant la sécurité des composants, des équipements et des produits électriques et électroniques.



Spécifications techniques

Électrique

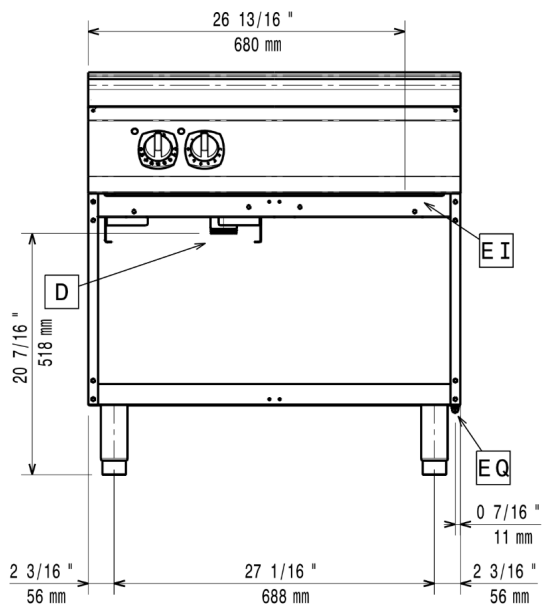
Voltage :	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Total Watts :	10 kW

Informations générales

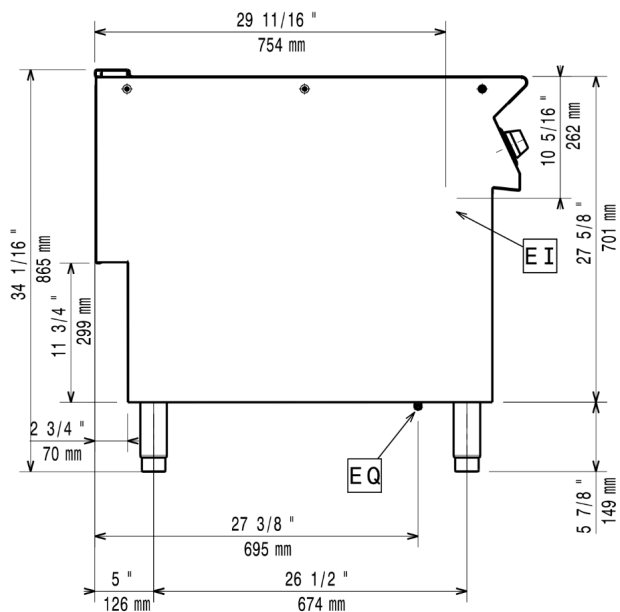
Température de fonctionnement MINI :	80 °C
Température de fonctionnement MAXI :	300 °C
Poids net :	115 kg
Poids brut :	103 kg
Poids d'expédition (net) :	87.55 kg
Hauteur brute :	1120 mm
Largeur brute :	1020 mm
Profondeur brute :	860 mm
Volume brut :	0.98 m ³
Groupe de certification :	EBP9F4

Schémas d'installation

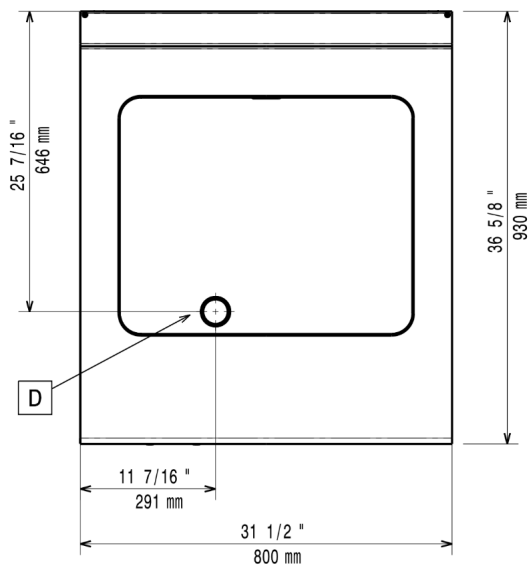
Avant



Côté



Dessus



EI = Connexion électrique

EQ = Vis équipotentiel

Accessoires

Accessoires inclus

Code PNC	Description	Quantité
164255	Racloir pour plaque lisse	1

Accessoires en option

Code PNC	Description
----------	-------------

Socles et accessoires de socle

206245	Support central pour l'installation des tiroirs, des glissières ou des portes (en prévoir 1 pour le module de 800 et 2 pour le module de 1200 mm)
206259	Kit chauffant électrique pour soubassement ouvert, 1 par demi-module
206334	2 tiroirs pour soubassement ouvert, 100 mm de profondeur
206350	1 Porte droite/gauche

Rehausses de cheminée

206304	Mître pour élément 800mm
--------	--------------------------

Solutions de nettoyage

164255	Racloir pour plaque lisse
921694	Lames avec bords arrondis pour racloir

Pieds, roulettes et rampes

206135	Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues
206136	Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière)
206210	Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm
206367	Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm
206368	Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm
206369	Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm
206370	Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm

Injecteurs gaz

206458	[NOT TRANSLATED] Kit G.25.3 (NI) gas nozzles for 900 freestanding gas cookers on oven
--------	---

Rampes / Mains courantes

216044	Mains courantes latérales droite + gauche
216047	Main courante frontale 800 mm
216049	Main courante frontale 1200 mm
216050	Main courante frontale 1600 mm
216186	Dépose assiettes de 800 mm

Solutions d'installation

206086	Kit de jonction
--------	-----------------

Accessoires

Code PNC	Description
Plinthes de protection	
206148	Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm
206150	Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm
206151	Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm
206152	Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm
206157	Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm
206176	Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm
206177	Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm
206178	Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm
206179	Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm
206180	Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm
Couvercles	
921690	Couvercle inox pour sauteuse 22 L
Panneaux	
206181	2 panneaux de conduit de service (adossé - 1 côté)
206202	Couple de panneaux conduit de service (dos à dos - central)
206374	Panneaux arrière 800 mm
206375	Panneaux arrière 1000 mm
206376	Panneaux arrière 1200 mm
216134	2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments MONOBLOC

Détergents recommandés

Code PNC	Description
0S2292	C41 HI-TEMP RAPID DEGREASER, 1 paquet de six bouteilles de 1 litre (avec pulvérisateur)