

## Cuisson modulaire EVO700 Sauteuse à cuve fixe électrique 22 L

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



Cuisson modulaire

EVO700 Sauteuse à cuve fixe électrique  
22 L

372110 (Z7MFEHDI00)

22 L avec fond BI-METAL

### 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. Surface de cuisson bi- métal (une couche de 3 mm d'acier inoxydable AISI 316 sur une couche de 12 mm d'acier doux). Chauffage par résistances blindées. Températures de fonctionnement : de 100°C à 250°C. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments . Pieds réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304. Indice de protection IPX4.

Fournie avec un bouchon et un racloir pour plaque lisse.

### Caractéristiques principales

- 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.
- 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.
- La cuve inox comporte des angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Le contrôle de la température du bas est précisément régulé par un thermostat sur le panneau de commande.
- La température peut être réglée de 100 °C à 250 °C.
- Distribution uniforme de la température sur toute la base.
- Temps de chauffage réduit à vide.
- Chauffage avec des éléments de chauffage en Incoloy armé.
- Livré en série avec quatre pieds de 50 mm en inox (garde-pieds ronds inox en option).

### Construction

- Panneaux extérieurs en inox avec fini Scotch-Brite
- Plan de travail monobloc embouti de 1,5 mm d'épaisseur en inox.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.

APPROBATION: \_\_\_\_\_

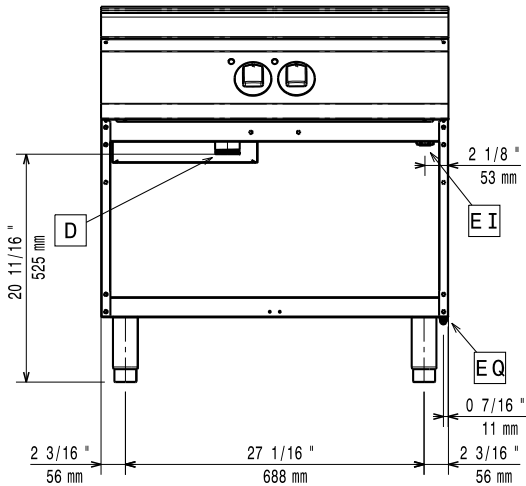
## Accessoires inclus

- 1 X Racleur pour plaque lisse PNC 164255
- 1 X Lames avec bords arrondis pour racleur PNC 921694

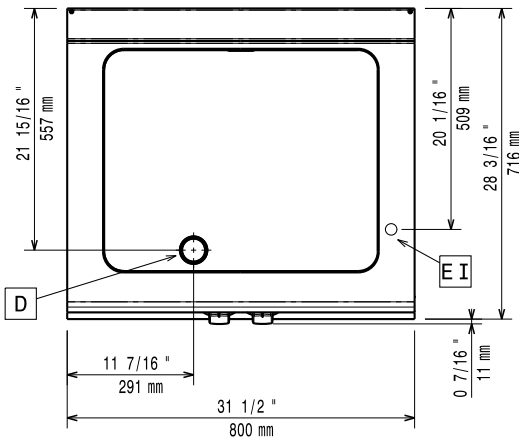
## Accessoires en option

- Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. PNC 206135
- Kit flasque de pieds PNC 206136
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 200 mm PNC 206146
- 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 400 mm PNC 206166
- Main courante frontale 800 mm PNC 206167
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 200 mm PNC 206174
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 400 mm PNC 206175
- 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
- Dépose assiettes de 400 mm PNC 206185
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 206186
- Main courante frontale 1200 mm PNC 206191
- Main courante frontale 1600 mm PNC 206192
- Kit 4 pieds PNC 206210
- Main courante latérale droite/gauche PNC 206240
- 2 guides glissières 4gn1/1 pour soubassement ouvert PNC 206244
- 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) PNC 206245
- Couple de plinthes latérales hauteur 150 mm PNC 206249
- Kit 2 plintes latérales pour monoblocs PNC 206265
- Mitre pour élément 800 mm PNC 206304
- Couple de caches lateraux H700XP700 MM PNC 206319
- Porte coté droit pour soubassement ouvert PNC 206342
  
- Base support pour pieds ou roues - 800mm (EVO 700/900) PNC 206367
- Couvercle inox pour sauteuse 22 L PNC 921690

Avant

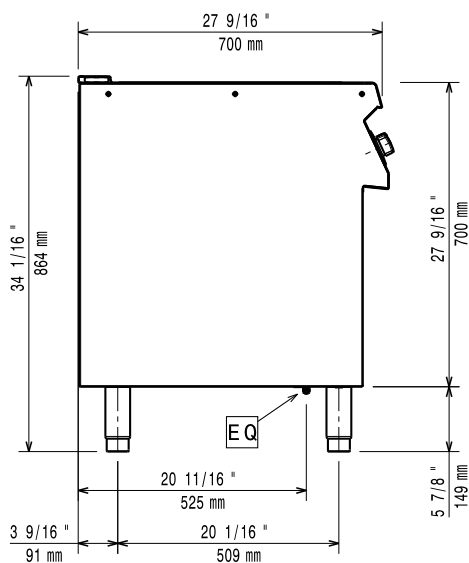


Dessus



EI = Connexion électrique

Côté



### Électrique

**Voltage :**

**372110 (Z7MFEHDI00)** 400 V/3N ph/50/60 Hz

**Total Watts :**

10 kW

### Informations générales

**Température de fonctionnement**

**MINI :** 100 °C

**Température de fonctionnement**

**MAXI :** 250 °C

**Poids net :** 75 kg

**Poids brut :** 90 kg

**Hauteur brute :** 1140 mm

**Largeur brute :** 900 mm

**Profondeur brute :** 820 mm

**Volume brut :** 0.84 m<sup>3</sup>

Si l'appareil a été installé près de ou contre des meubles sensibles aux températures, il faut maintenir une distance de sécurité d'environ 150mm ou il faut encastrier quelque forme d'isolation thermique entre l'appareil et le meuble.