

Sauteuses à cuve fixe gaz

La gamme modulaire 700XP Electrolux comprend plus de 100 appareils conçus pour garantir un niveau très élevé en performances, rentabilité, fiabilité, économie d'énergie, standard de sécurité et ergonomie. Ces qualités se retrouvent sur toute la modularité de la gamme qui permet de nombreuses configurations différentes, que ce soit sur table, monobloc sur plinthes, dos à dos (avec la gamme 900) ou en système pont. Grâce à sa technologie avancée et à sa performance premium, la gamme 700XP est la solution parfaite pour les cuisines de petite taille où l'espace est limité. Les modèles détaillés dans cette fiche sont les Sauteuses à cuve fixe gaz.



371106

FACILE A INSTALLER

- Tous les modèles sont munis d'un décrochement technique pour faciliter l'installation et ils peuvent être montés sur table, sur des soubassements neutres, sur des supports en système pont ou suspendus (à un côté ou dos à dos).
- Les parties techniques sont toutes accessibles par l'avant.
- Les principales connexions sont accessibles par la base de l'unité.
- Pieds hauteur 150 mm en acier inoxydable 304 AISI réglables +/- 50 mm en hauteur.

FACILE A NETTOYER

- Cuve en acier inox Aisi 304 avec angles arrondis parfaitement soudée au plan de travail de l'appareil pour un nettoyage rapide, sûr et facile.
- Dessus embouti d'une pièce en acier inox AISI 304 de 15/10ème d'épaisseur avec angles lisses et arrondis.

- Façade en acier inox AISI 304 avec finition « Scotch Brite ».
- Tous les appareils ont des bords latéraux tombés, découpés au laser pour permettre un assemblage parfait entre les unités, évitant les écarts et les pièges à poussière.

FACILE A UTILISER

- Appareil de cuisson polyvalent qui peut être utilisé pour frire, cuire à sec, chauffer des liquides ou même cuire au bain-marie. L'unité peut être utilisée pour sauter, cuire à la vapeur, mijoter, bouillir, braiser, et préparer des sauces blanches.
- **Fond bimétal 15 mm** (3 mm d'acier inox AISI 316 et 12 mm d'acier doux). L'acier doux est le matériel qui résiste le mieux aux sollicitations des hautes températures et restitue très bien la chaleur vers la couche supérieure en **acier inox AISI 316**

qui protège de la corrosion.

- Température réglable de 100 à 250 °C, montée en température rapide de la cuve.
- Le kit des accessoires comprend : bonde téflon, racleur lisse et tube de vidange pour collecter facilement la nourriture.
- Les brûleurs sont équipés d'une double rampe qui garantit une diffusion uniforme de la chaleur.
- Soupape thermostatique gaz, allumage piézo électrique.
- Tous les appareils à gaz sont fournis pour l'utilisation avec gaz naturel ou LPG. Gicleurs de substitution fournis en standard.

FACILE A ENTRETENIR

- Protection à l'eau IPX4.
- Design spécial des boutons de contrôle empêchant l'infiltration de l'eau.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Recyclable à 98%.
- Emballage sans CFC.



700XP
Sauteuses à cuve fixe gaz

CARACTERISTIQUES	371105	371106
Alimentation	Gaz	Gaz
Dimensions externes - mm		
largeur	400	800
profondeur	730	730
hauteur	850	850
ajustement hauteur	50	50
Surface de cuisson		
type	Compound	Compound
matériau	inox AISI 316	inox AISI 316
Valve thermostatique	●	●
Capacité cuve - min/max - l	11	22
Dimensions plaque de cuisson - mm		
largeur	306	630
profondeur	510	510
Température de fonctionnement - min/max - °C	100, 250	100, 250
Puissance - kW		
gaz	7	14
Poids net - kg.	45	80
ACCESSOIRES EN DOTATION		
LAMES AVEC COTES ARRONDIS POUR RACLEUR	1	1
RACLEUR POUR PLAQUE LISSE	1	1
ACCESSOIRES		
NOT TRANSLATED	206374	206374
NOT TRANSLATED	206376	206376
NOT TRANSLATED	206375	206375
NOT TRANSLATED	206369	206369
NOT TRANSLATED	206307	206307
NOT TRANSLATED	206310	
NOT TRANSLATED	206367	206367
NOT TRANSLATED	206370	206370
NOT TRANSLATED	206368	206368
1 PORTE DROITE/GAUCHE	206350	206350
2 SUPPORTS+GUIDES - 4 BACS GN 1/1	206244	206244
4 PIEDS	206210	206210
ANNEAU POUR CHEMINÉE DIAMÈTRE 150 MM		206133
BAGUE RACCORD. POUR LE CONDUIT À FUMÉE	206127	
CHEMINÉE		206246
CHEMINÉE DIAMÈTRE 120 MM	206126	
CHEMINÉE DIAMÈTRE 150 MM		206132
COUPLE DE CACHES LATÉRAUX H700XP700 MM	216000	216000
COUPLE DE PLINTHES LATÉRALES	206249	206249
COUVERCLE POUR SAUTEUSE FIXE 11 L	921689	
COUVERCLE POUR SAUTEUSE FIXE 22 L		921690
DÉPOSE ASSIETTES DE 400 MM	216185	216185
DÉPOSE ASSIETTES DE 800 MM	216186	216186
KIT 2 PLINTHES LATÉRALES POUR MONOBLOC	206265	206265
KIT FLASQUE DE PIEDS	206136	206136
MAIN COURANTE FRONTALE 1200 MM	216049	216049
MAIN COURANTE FRONTALE 1600 MM	216050	216050
MAIN COURANTE FRONTALE 400 MM	216046	
MAIN COURANTE FRONTALE 800 MM	216047	216047
MITRE POUR ÉLÉMENT 400 MM	206303	
MITRE POUR ÉLÉMENT 800 MM		206304
Panneaux arrière 600 mm	206373	
PLINTHE FRONTALE POUR ELT DE 1000 MM	206177	206177
PLINTHE FRONTALE POUR ELT DE 1200 MM	206178	206178
PLINTHE FRONTALE POUR ELT DE 1600 MM	206179	206179
PLINTHE FRONTALE POUR ELT DE 200 MM	206174	206174
PLINTHE FRONTALE POUR ELT DE 400 MM	206175	206175
PLINTHE FRONTALE POUR ELT DE 800 MM	206176	206176
PLINTHE FRONTALE POUR INSTAL. DE 1000 MM	206150	206150
PLINTHE FRONTALE POUR INSTAL. DE 1200 MM	206151	206151
PLINTHE FRONTALE POUR INSTAL. DE 1600 MM	206152	206152
PLINTHE FRONTALE POUR INSTAL. DE 200 MM	206146	206146
PLINTHE FRONTALE POUR INSTAL. DE 400 MM	206147	206147
PLINTHE FRONTALE POUR INSTAL. DE 800 MM	206148	206148
REGULATEUR DE PRESSION VERSION GAZ	927225	927225
SUPPORT CENTRAL POUR SOUB. 800/ 1200 MM		206245
Support pour pieds ou roulettes 400 mm	206366	206366

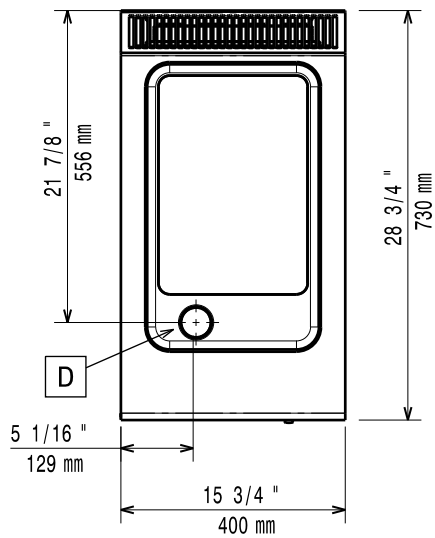
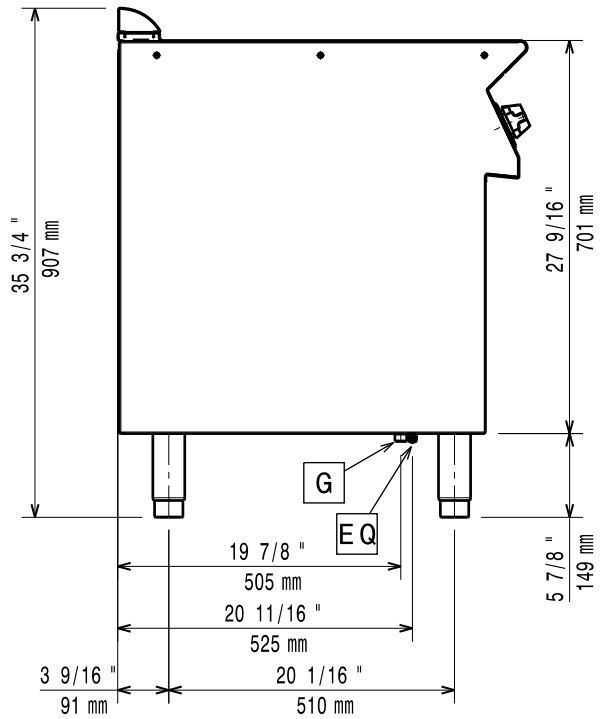
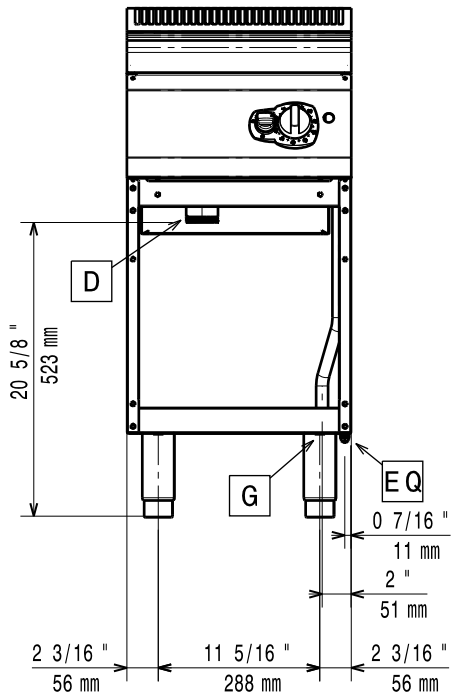
CHLA010

2013-10-03

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans avis préalable.

700XP
Sauteuses à cuve fixe gaz

371105



LEGENDE

G - Connexion gaz

371105

1/2"

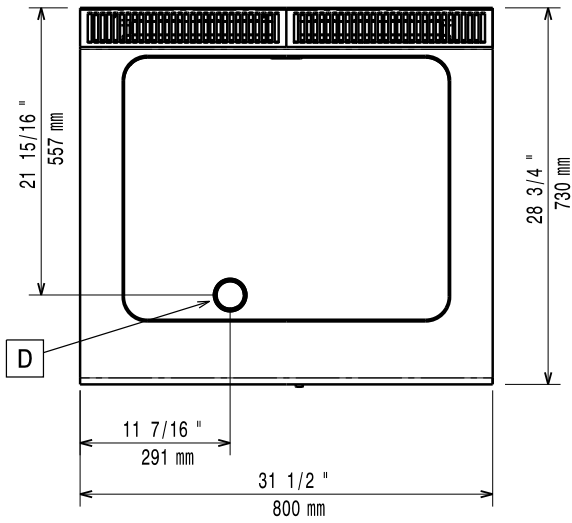
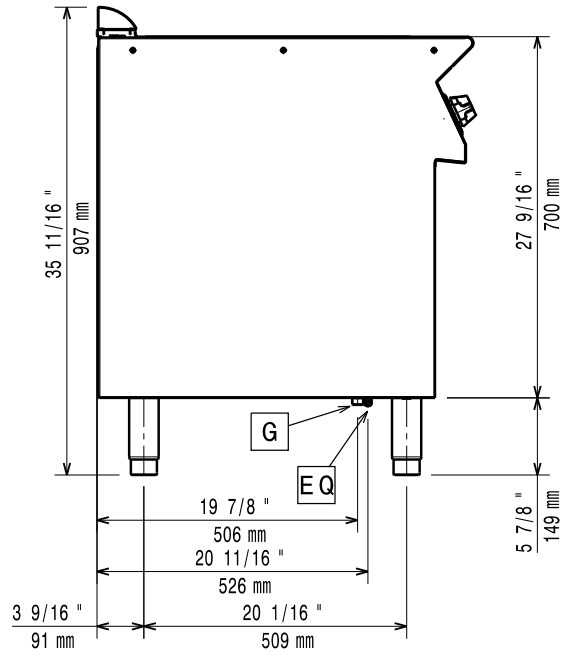
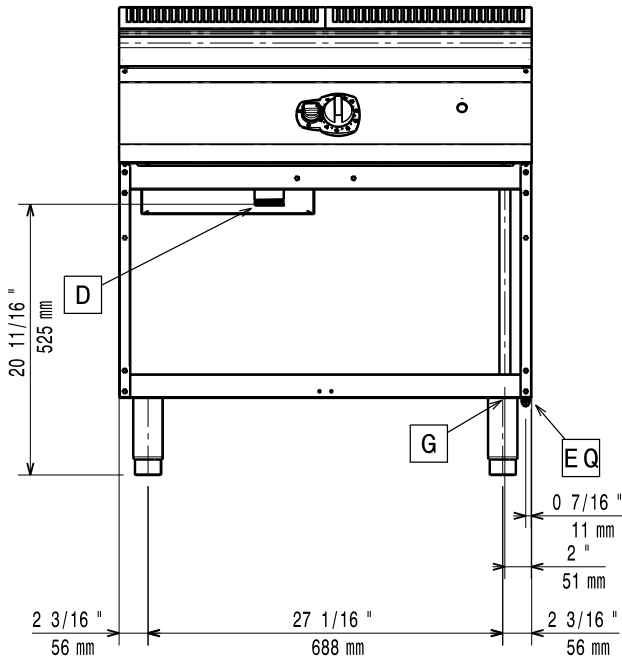
CHLA010

2013-10-03

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans avis préalable.

700XP
Sauteuses à cuve fixe gaz

371106



LEGENDE

G - Connexion gaz

371106

1/2"

2013-10-03

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans avis préalable.

CHLA010