

Marmites à pression Thermetic BON

Electriques fixes H 800 mm

La ligne THERMETIC d'Electrolux est conçue pour les cuisines à hauts rendements comme celles des hôtels, des institutions, des hôpitaux, des cuisines centrales et du catering. La gamme propose un large choix d'éléments pouvant être installés seuls ou assemblés sans joints à un fourneau de cuisson monobloc au moyen de systèmes de raccordements très hygiéniques. Les unités de 900 mm de profondeur sont également modulables avec la gamme de cuisson modulaire C90. Les marmites électriques fixes bénéficient d'un chauffage uniforme grâce au système de chauffage indirect du fond et des parois de la marmite, utilisant de la vapeur saturée générée à 127°C dans la double enveloppe.



596007 avec accessoires

Performances et bénéfices pour l'utilisateur

- La distribution uniforme de la chaleur à la même température dans tous les aliments garantit des résultats optimaux même à basses températures et même avec de petites quantités d'aliments.
- Réchauffement rapide et durée de cuisson réduite.
- La durée nécessaire pour chauffer l'eau en pleine charge, de 20° à 90°C est de 30 minutes (BON100E).
- Système de chauffe très performant grâce aux puissantes résistances électriques. Avec le système indirect fermé, il n'y a pas besoin de remplissage d'eau dans la double enveloppe.

- Marmite aux dimensions ergonomiques avec large diamètre et fond peu profond pour faciliter le brassage et la manipulation des aliments.
- Le couvercle isolé et équilibré réduit la consommation d'énergie pour conserver les aliments au chaud de 80 à 90% par rapport au couvercle ouvert.
- Le **contrôle par microprocesseur électronique** avec écran digital permet de présélectionner la température de cuisson (de 50° à 110°C), la durée et l'heure de démarrage et il garantit la conformité aux procédés de cuisson préprogrammés.
- Le **Capteur** placé dans le fond de la marmite garantit un contrôle

- efficace de la température (pas de cuisson prolongée) : il fournit des valeurs exactes même pour les petites quantités d'aliments.
- Pas de dépassement des températures de cuisson & réaction rapide.
- Affichage des erreurs pour une résolution rapide des problèmes.
- Réglage **SOFT** pour chauffer en douceur les produits délicats et éviter les pertes inopportunes.
- Réglage **HOLD** pour maintenir les aliments à la bonne température afin d'éviter la surchauffe.
- **Niveau d'énergie** : pleine puissance pour accélérer le procédé de cuisson ou à puissance réduite pour mijoter en douceur.



CE  **Electrolux**

Marmites à pression Thermetic BON
Electriques fixes H 800 mm

- Sur demande, l'appareil peut être connecté à un système HACCP de surveillance, supervision et enregistrement de toutes les données par ordinateur.
- Prévû pour un éventuel système d'optimisation d'énergie ou à un système de surveillance externe

externes en acier inoxydable AISI 304.

- Cuve de cuisson et double enveloppe en acier inoxydable AISI 316L.
- La grande qualité thermique de l'isolation de la marmite permet d'économiser de l'énergie et de conserver une température ambiante de travail basse pour le confort des utilisateurs.
- Soupape de sûreté évitant les surpressions dans la double

enveloppe.

- Thermostat de sécurité en cas de niveau d'eau insuffisant.
- Certains modèles sont dotés d'un robinet mélangeur qui facilite le travail de remplissage et de nettoyage de la sauteuse.

Construction

- Structure interne et panneaux

	BON060ES 596003	BON100ES 596007	BON150ES 596009	BON060EST 580076	BON080EST 580092	BON100EST 580108	BON150EST 580124
CARACTERISTIQUES							
Alimentation en eau							
Pression min./max. - bar				2, 6	2, 6	2, 6	2, 6
Dimensions externes - mm							
largeur	700	800	900	700	800	800	900
profondeur	900	900	900	900	900	900	900
hauteur	800	800	800	800	800	800	800
Capacité réelle de la cuve - L	60	100	150	60	80	100	150
Limiteur de température	●	●	●	●	●	●	●
Commandes électroniques	●	●	●	●	●	●	●
Robinet mélangeur côté droit				●	●	●	●
Couvercle double paroi	●	●	●	●	●	●	●
Température de fonctionnement - min/max - °C	50, 110	50, 110	50, 110		50, 110	50, 110	50, 110
Dimensions de la cuve - mm							
profondeur	360	395	465	360	385	395	465
diamètre	519	640	710	519	579	640	710
Type de chauffage	Indirect	Indirect	Indirect	Indirect	Indirect	Indirect	Indirect
Puissance - kW							
auxiliaire	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
installée-électrique	12.1	18	24	12.1	18	18	24
Poids net - kg.	100	120	130	100	110	120	130
Tension d'alimentation	400 V, 3N, 50	400 V, 3N, 50	400 V, 3N, 50	400 V, 3N, 50/60			
ACCESSOIRES							
CROCHET POUR TAMIS DE MARMITE RONDE FIXE	910162	910162	910162	910162	910162	910162	910162
DOSSERET ARRIERE SOUDÉ 700 MM	911740			911740			
DOSSERET ARRIERE SOUDÉ 800 MM		911741			911741	911741	
DOSSERET ARRIERE SOUDÉ 900 MM			911742				911742
HAMPE MESURAGE MARMITE ROND 100 LT		910145				910145	
HAMPE MESURAGE MARMITE ROND 150 LT			910146				910146
HAMPE MESURAGE MARMITE RONDE 60 LT	910142			910142			
HAMPE MESURAGE MARMITE RONDE 80 LT					910143		
KIT HACCP ELECTRONIQUE PRISE 485.1	911519	911519	911519	911519	911519	911519	911519
PANIER POUR MARMITE 100LT DIAM 600MM		910023				910023	
PANIER POUR MARMITE 150LT DIAM 670MM			910024				910024
PANIER POUR MARMITE 40/60LT DIAM 485MM	910021			910021			
PANIER POUR MARMITE 80/100LT DIAM 540MM					910022		
PLAQUE + 2 PIEDS 100MM THERMETIC SPECIAL	911929	911929	911929	911929	911929	911929	911929
PLAQUE DE FOND POUR MARMITE BASCUL 60LT	910031			910031			
PLAQUE FOND POUR MARMITE 100LT 628MM		910033				910033	
PLAQUE FOND POUR MARMITE 150LT 628MM			910034				910034
PLAQUE FOND POUR MARMITE 80/100LT-560MM					910032		
PLINTHE INOX 700X900X100 MM	911411			911411			
PLINTHE INOX 700X900X100 MM	911441			911441			
PLINTHE INOX 800X900X100 MM		911412			911412	911412	
PLINTHE INOX 800X900X100 MM		911442			911442	911442	
PLINTHE INOX 900X900X100 MM			911413				911413
PLINTHE INOX 900X900X100 MM			911443				911443
RACLEUR POUR TAMIS A GNOCCHIS MARM/BRAIS	910058	910058	910058	910058	910058	910058	910058
TAMIS GNOCCHIS MARMITE 100LT		910054				910054	
TAMIS GNOCCHIS MARMITE 150LT			910055				910055
TAMIS GNOCCHIS MARMITE/BRAIS 80/100LT					910053		
TAMIS GNOCCHIS POUR MARMITE FIXE 40/60LT	910051			910051			
TAMIS POUR MARMITE RONDE FIXE	910161	910161	910161	910161	910161	910161	910161

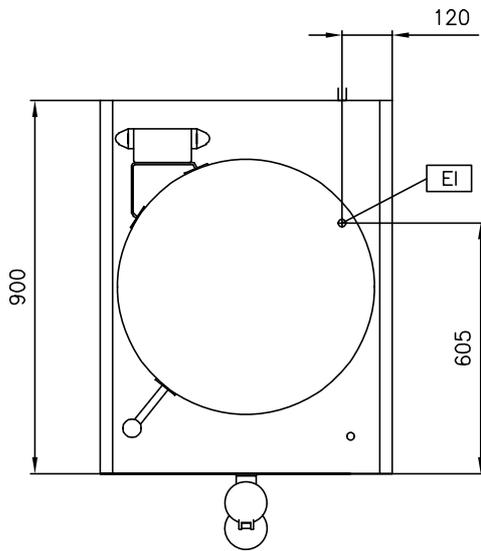
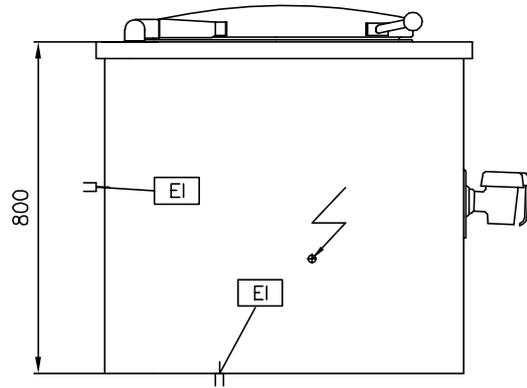
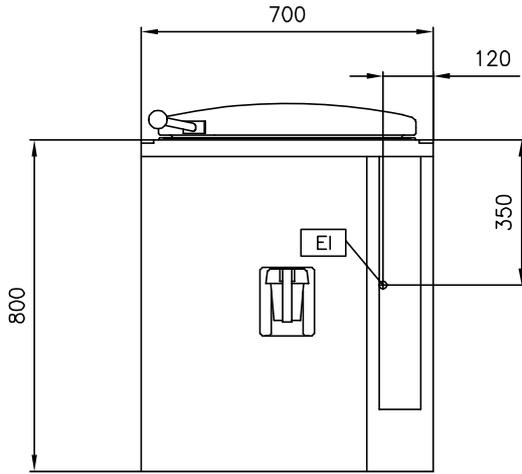
DAAB010

2013-10-03

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

Marmites à pression Thermetic BON
Electriques fixes H 800 mm

596003



CHG 76.9391.007

DAAB010

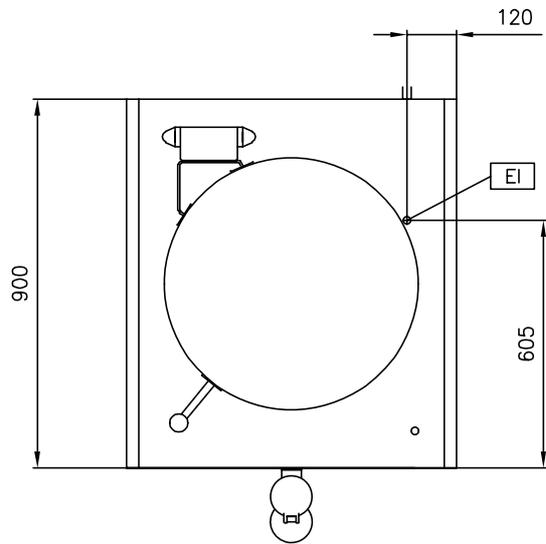
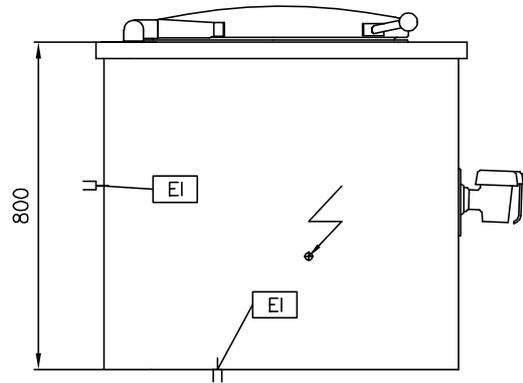
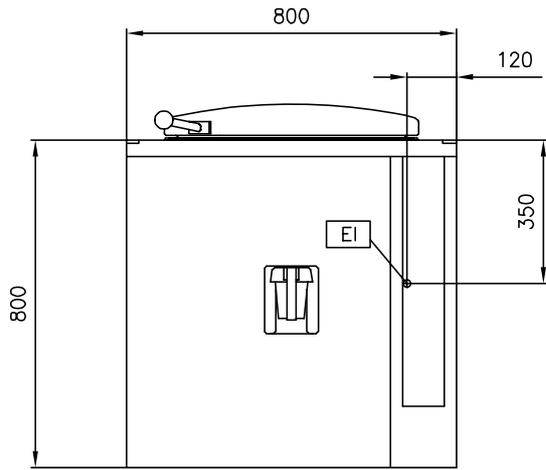
2013-10-03

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

LEGENDE EI - Connexion électrique SO - Sortie condensation	BON060ES 596003
	400 V, 3N, 50
	1"1/2

Marmites à pression Thermetic BON
Electriques fixes H 800 mm

596007



CHG 76.9391.013

DAAB010

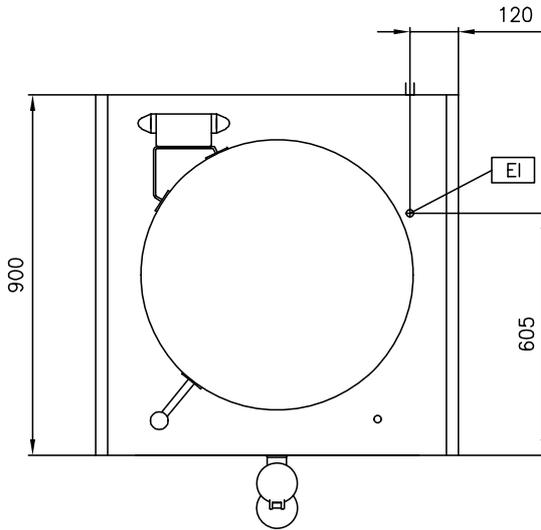
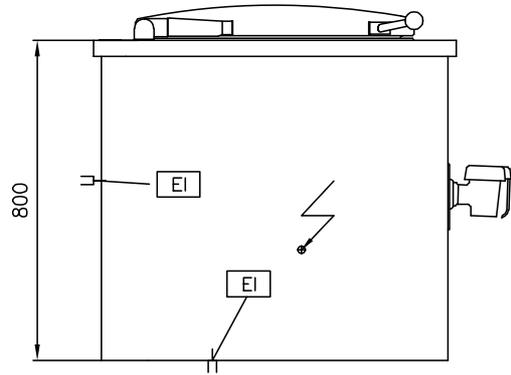
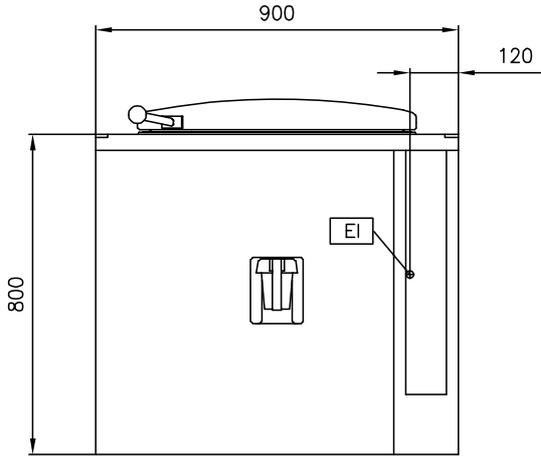
2013-10-03

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

LEGENDE EI - Connexion électrique SO - Sortie condensation	BON100ES 596007
	400 V, 3N, 50
	1"1/2

Marmites à pression Thermetic BON
Electriques fixes H 800 mm

596009



CHG 76.9391.019

LEGENDE	BON150ES
	596009
	400 V, 3N, 50
EI - Connexion électrique	1"1/2
SO - Sortie condensation	

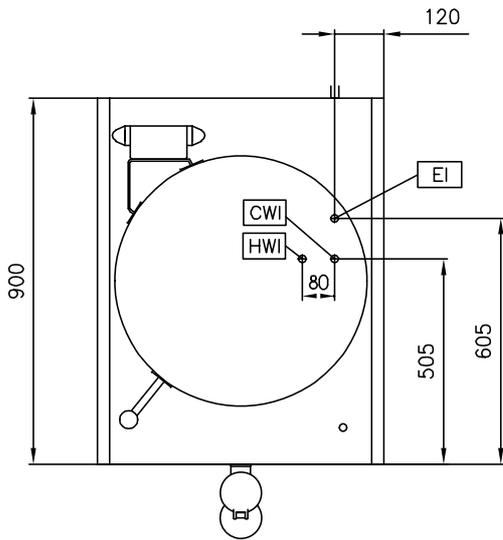
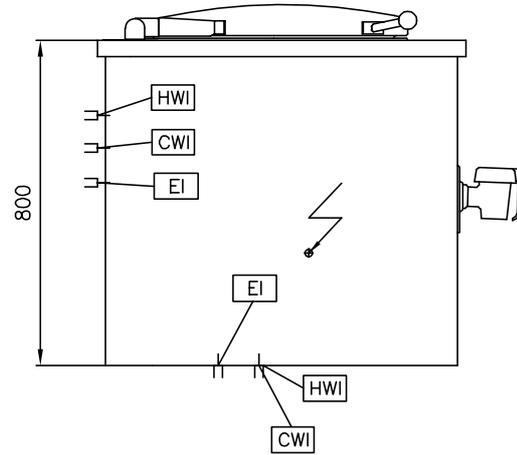
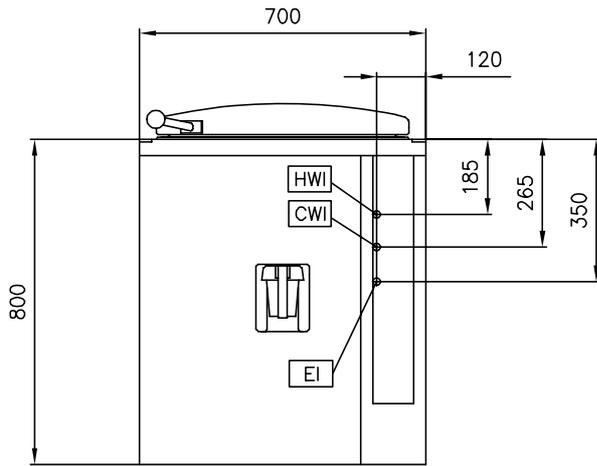
DAA010

2013-10-03

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

Marmites à pression Thermetic BON
Electriques fixes H 800 mm

580076



CHG 76.9391.010

DAAB010

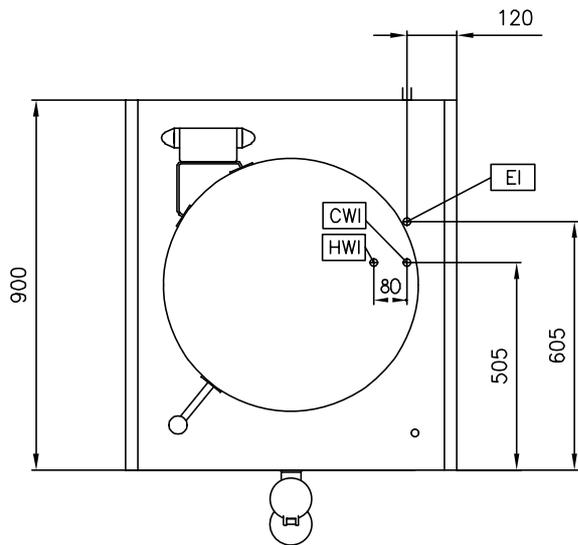
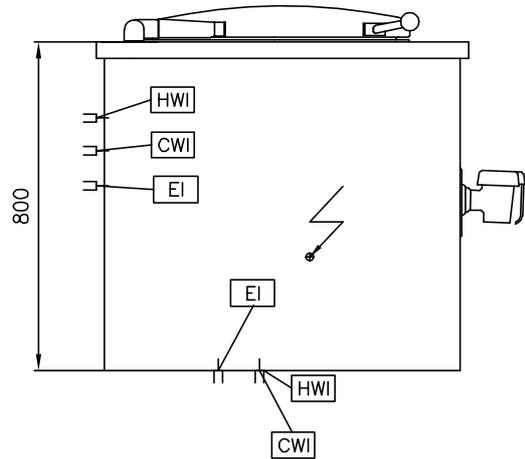
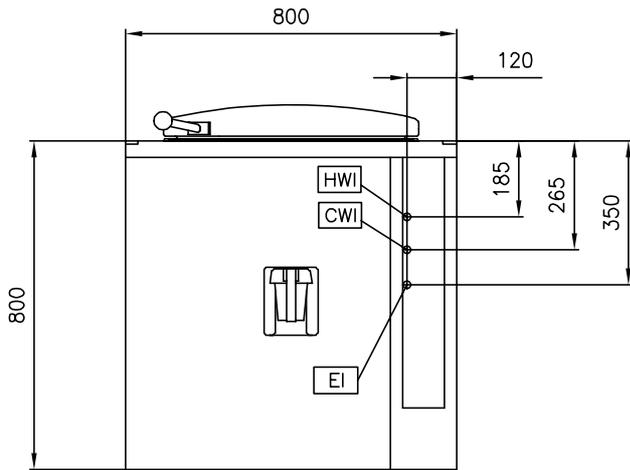
2013-10-03

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

LEGENDE		BON060EST 580076	
CWI - Arrivée d'eau froide			1/2"
EI - Connexion électrique			400 V, 3N, 50/60
HWI - Arrivée d'eau chaude			1/2"
SO - Sortie condensation			1"1/2

Marmites à pression Thermetic BON
Electriques fixes H 800 mm

580092, 580108



CHG 76.9391.016

DAAB010

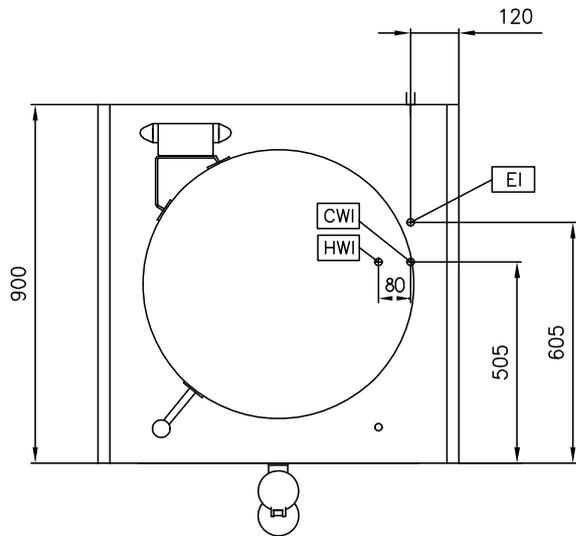
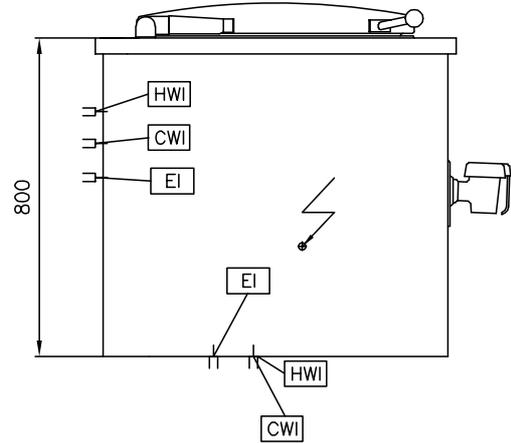
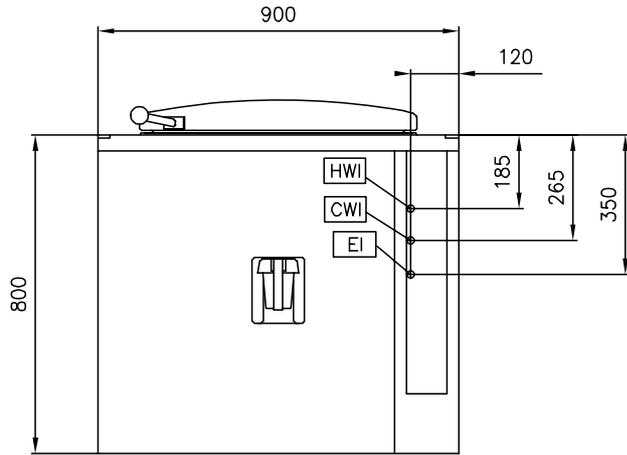
2013-10-03

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

LEGENDE	BON080EST 580092	BON100EST 580108
	CWI - Arrivée d'eau froide	1/2"
EI - Connexion électrique	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
HWI - Arrivée d'eau chaude	1/2"	1/2"
SO - Sortie condensation	1"1/2	1"1/2

Marmites à pression Thermetic BON
Electriques fixes H 800 mm

580124



CHG 76.9391.022

DAA010

2013-10-03

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

LEGENDE	BON150EST 580124
CWI - Arrivée d'eau froide	1/2"
EI - Connexion électrique	400 V, 3N, 50/60
HWI - Arrivée d'eau chaude	1/2"
SO - Sortie condensation	1"1/2