



**SAUTEUSE BASCULANTE - 60 dm<sup>2</sup>/120 L.**

**BASCULEMENT A MANIVELLE**

**Pro 900**

**Résumé**

**Energie :**

**GAZ**

**Code :**

**V01509**

**Désignation :**

**G1SBM60i**

**Dimensions (L x P x H) :**

**1275 x 900 x 900 mm**

**Puissance : 33,2 kW (gaz)**

**Tension/P.électrique : 1~230V+T / 0,001**

**Poids :**

## Descriptif de l'appareil

### Descriptif général

**Chassis :**

Chassis porteur en acier inox 18-10, épaisseur 15 à 30/10, assemblé par soudures électriques haute intensité et décrochement arrière inférieur pour passage des câbles et tubes d'alimentation.

**Dessus :**

Dessus (encadrement) en inox 18-10, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55 mm et contrepli.

**Pied :**

Pieds hauteur 200 mm, en tube acier inox 18-10, diamètre 60 mm avec embases réglables (0/+30).



**Sauteuse :**

- . cuve de 60 dm<sup>2</sup> :
- . cuve en acier inox 18-10 - fond épaisseur 10 mm - virolle épaisseur 25/10 avec face avant en biseau à large bec verseur intégré.
- . cotes interieures (mm) : L : 1015 x P : 590 x H : 250 mm.
- . couvercle en acier inox 18-10 épaisseur 15/10 avec charnières à ressort (s) inox pour maintien "ouvert", et levier en rond plein inox avec poignée isolante.
- . basculement manuel par volant escamotable, réducteur, et entrainement par chaine débrayable, et assistance par ressort inox

**Chauffage :**

- . brûleur multi-rampes puissance : 33.2 kW en acier émaillé avec veilleuse et sécurité par thermocouple.
- . robinet "allumage - plein feu - ralenti" à rattrapage de jeu.
- . allumage électrique par transformateur haute tension (1~230V+T) et bougie, commandé par bouton poussoir (allumage manuel toujours possible).

**Débit Gaz Nat G20/20 :**

3,51

**Débit Gaz Propane G31/37 :**

2,58

#### OPTIONS

#### CODE

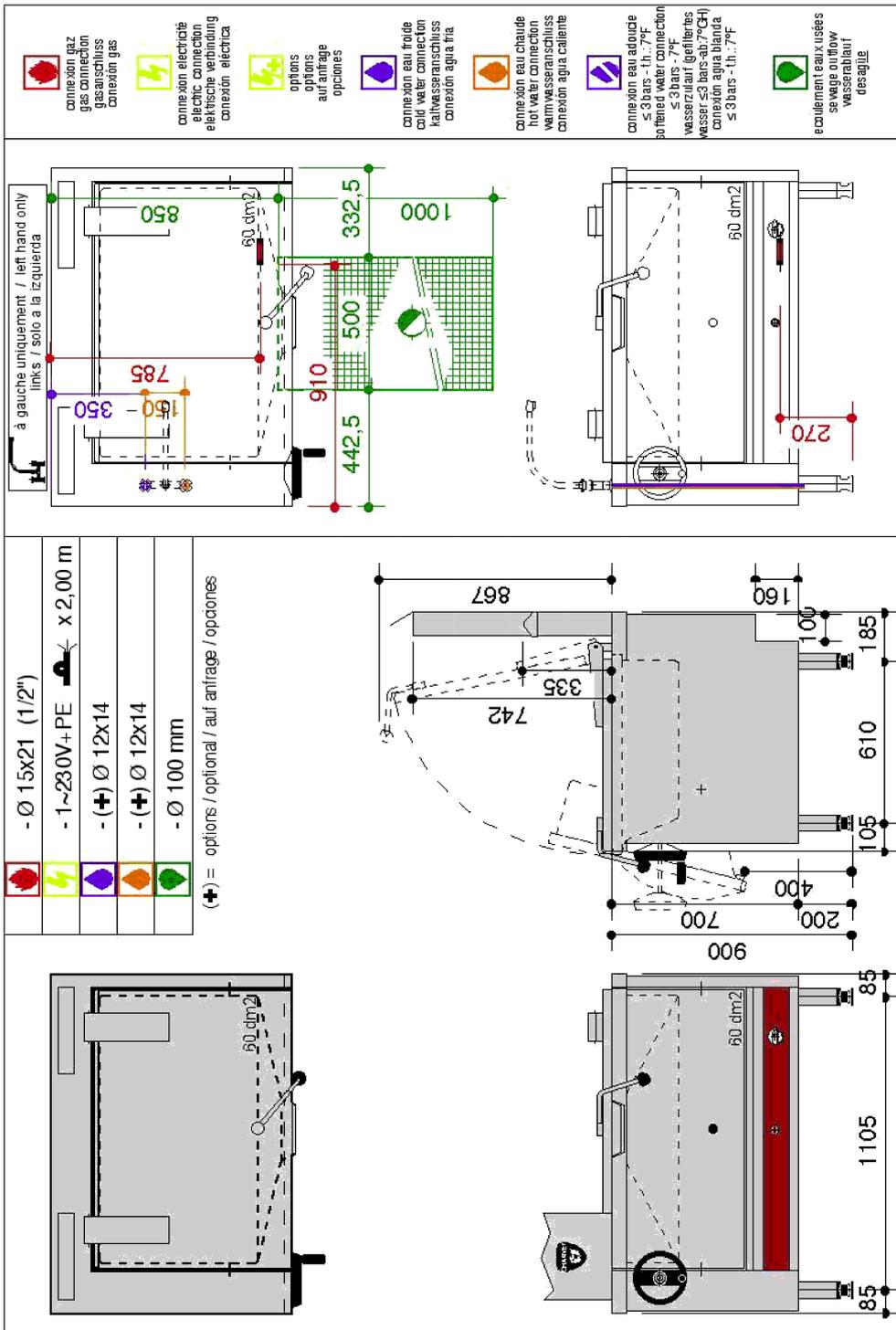
Cuve à fond bi-métal 10 mm int. inox18-10 e: 2mm/ext. acier e: 8mm	V02044
Régulation par doseur d'énergie inclus sécurité basculement de cuve	V01164
Sécurité au basculement de cuve arrêt de la chauffe	V01060
Couvercle équilibré toutes positions	V00569
Égouttoir inox amovible impérativement monté en usine	V02493
Dos inox monté en usine dos fixe de L : 840/1265 x H : 645 mm	V01183
Mélangeur ef/ec Ø 15x21 bec mobile : 360° sur côté gauche	V00561
Mélangeur ef/ec Ø 15x21 bec mobile : 180° sur côté gauche	V01651
Percement pour robinetterie f. et p. par vos soins sur côté gauche	V01292

#### ACCESSOIRES

#### CODE

Plinthe inox clipsée sur pieds hauteur 170 mm pour pieds standards	V01187
Adaptateur bain-marie GN bac(s) non fourni(s)	V01852





LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

**CHARVET**

1170 rue principale - BP3 - 38850 Charavines - FRANCE

Tél: +33 (0)4 76 06 64 22 - info@charvet.fr

[www.charvet.fr](http://www.charvet.fr)



YouTube

