



SAUTEUSES BASCULANTES - 50 dm² / 100 l.

BASCULEMENT ELECTRIQUE

Pro 800

Résumé

Energie :

GAZ

Code :

V01645

Désignation :

G1SBE50i

Dimensions (L x P x H) :

1275 x 800 x 900mm

Puissance : 26,7kW (gaz)

Tension/P.électrique : 1~230V+T / 0,18 kW

Poids : 225kg

Descriptif de l'appareil

Descriptif général

Chassis :

Chassis porteur en acier inox AISI 304, épaisseur 15 à 30/10, assemblé par soudures électriques haute intensité.

Dessus :

Dessus (encadrement) en inox AISI 304, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55 mm et contrepli.

Pied :

Pieds hauteur 200 mm, en tube acier inox AISI 304, diamètre 60 mm avec embases réglables (0/+30).

Débit Gaz Nat G20/20 :

2,82m³/h

Débit Gaz Propane G31/37 :

2,07m³/h

Sauteuse/construction :

. Cuve 50dm² inox AISI304 - fond épaisseur 10 mm - virolle épaisseur 25/10ème avec face avant en biseau à large bec verseur intégré . Côtes intérieures (mm): L:1015 x P:490 x H:250.

. Basculement par vérin électrique 1~230V+T, puissance 0,18kW commande par boutons poussoirs.

. Remplissage de cuve par rejet fixe (Eau chaude/Eau froide) de série coté gauche de la cuve, alimentation via électrovannes commandées par un commutateur 3 positions.

. Couverture inox AISI304 épaisseur 15/10ème avec charnière à ressorts inox pour maintien ouvert et poignée de manoeuvre tube inox.

Chauffage :

. Chauffage par brûleur multirampes en acier émaillé avec veilleuse et thermocouple de sécurité. Puissance gaz 26,7kW.

. Commande par robinet "allumage-plein feu-ralenti" à rattrapage de jeu. Allumage électrique par bougie à train d'étincelles (allumage manuel toujours possible).

Photo non contractuelle



OPTIONS

CODE

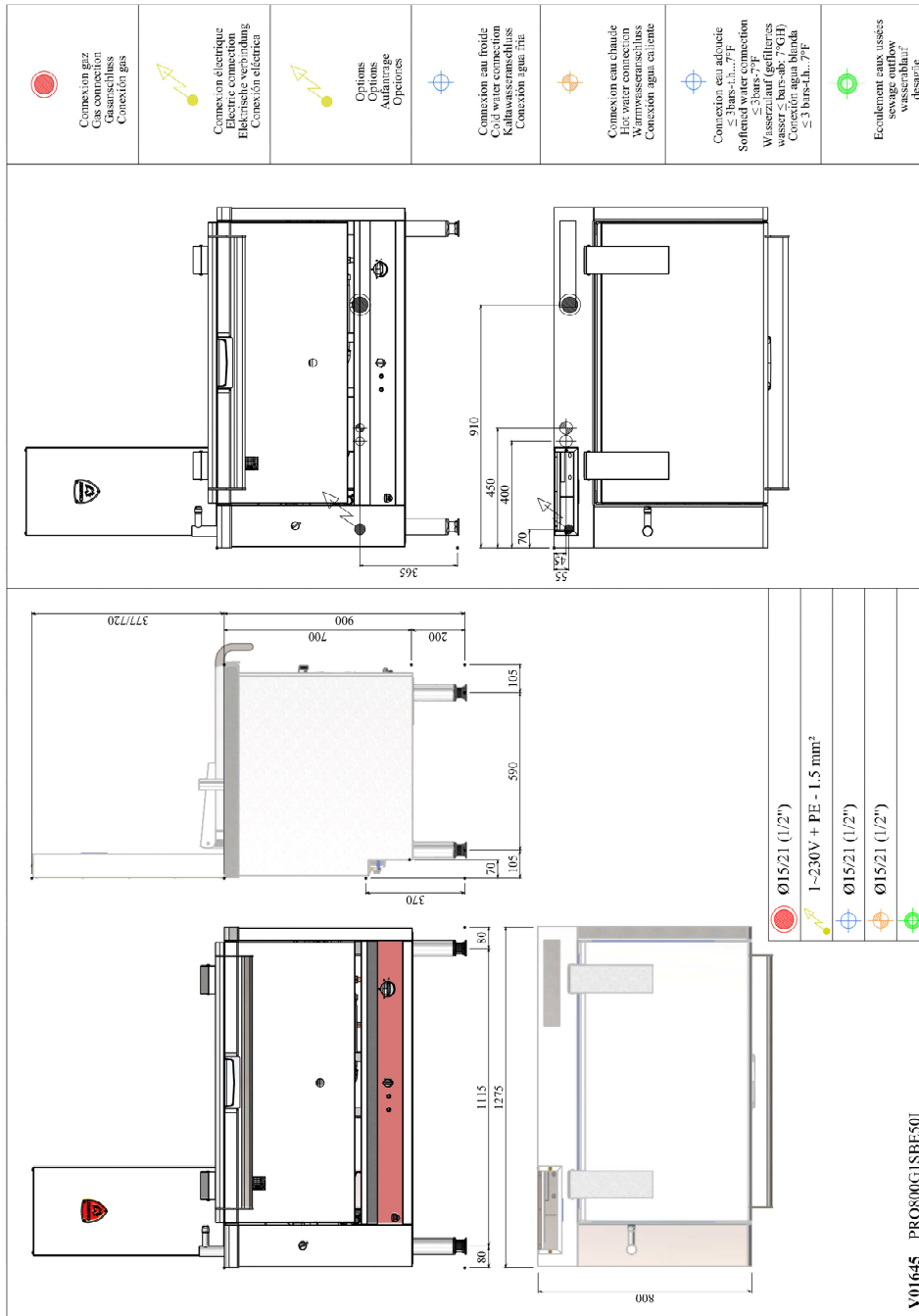
Cuve à fond bi-métal 10 mm	V02043
Régulation par doseur d'énergie	V01164
Sécurité au basculement de cuve	V01060
Couvercle équilibré	V00569
Egouttoir inox amovible	V02491

ACCESSOIRES

CODE

Plinthe inox clipsée sur pieds	V01188
Adaptateur bain-marie GN	V02587





V01645 PRO800C1SBE501



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

