



SAUTEUSES BASCULANTES - 50 dm² / 100 l.

BASCULEMENT MANUEL

Pro 800

Résumé

Energie :

ELEC

Code :

V01700

Désignation :

E1SBM50i

Dimensions (L x P x H) :

1275 x 800 x 900mm

Puissance :

Tension/P.électrique : 3~400V+N+T / 15,3 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 :

Débit Gaz Propane G31/37 :

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 manuel par volant escamotable, réducteur à entraînement par chaîne débrayable.

. 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.

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

Chauffage :

. Chauffage par résistances blindées plaquées sous cuve. Sécurité surchauffe par thermostat limiteur à réarmement automatique. Puissance 15,3kW.

. Commande par doseur d'énergie 0-100% avec position arrêt, signalisation par voyants en façade.

Photo non contractuelle



OPTIONS

CODE








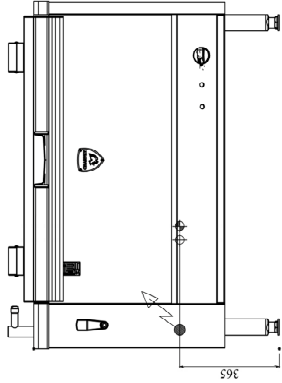
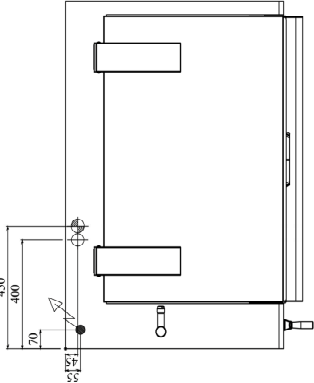
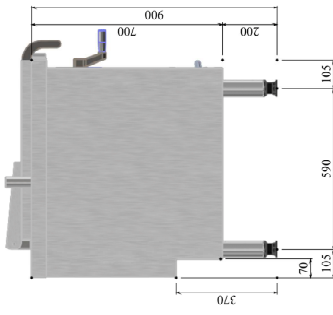
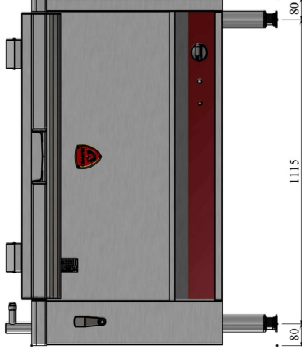
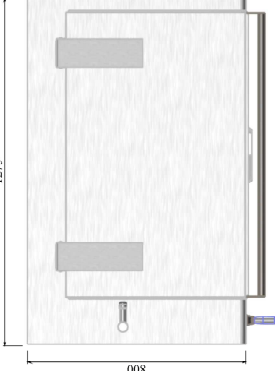






Cuve à fond bi-métal 10 mm	V02043
Bornier raccordement optimiseur	V02427
Sécurité au basculement de cuve	V01061
Couvercle équilibré	V00569
Egouttoir inox amovible	V02491

ACCESSOIRES

CODE

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



 <p>Comexion gaz Gas connection Gasanschluss Conexión gas</p>	 <p>Comexion electrica Electric connection Elektrische verbindung Conexión electrica</p>	 <p>Options Aufbaue Optiones</p>	 <p>Comexion eau froide Cold water connection Kaltwasseranschluss Conexión agua fría</p>	 <p>Comexion eau chaude Hot water connection Warmwasseranschluss Conexión agua caliente</p>	 <p>Comexion eau adoucie Softened water connection Softened water connection Wasserlauf (gefäilteres wasser ≤ 3 bars-7°F) Comexión agua ≤ 3 bars-14,7°F</p>	 <p>Ecoulement eaux usées sewage outflow wasserablauf desagüe</p>
						 
				<p>3-400V + N + PE - 4 mm²</p>		
		<p>Ø1521 (1/2")</p>				<p>Ø1521 (1/2")</p>
		<p>V01700 PRO800E1SBM501</p>				



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



YouTube

