

## SAUTEUSE 85 dm<sup>2</sup> TACTILE

## BASCULEMENT A VERIN

### DESCRIPTIF GÉNÉRAL

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

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

- Pieds :  
Pieds hauteur 400 mm, réglable ( 0 / + 40 ) en tube acier inox AISI 304 diamètre 76 mm avec embases réglables .

|                        |                  |
|------------------------|------------------|
| Débit Gaz Nat G20/20 : | <b>3,81 m3/h</b> |
|------------------------|------------------|

|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| Débit Gaz Propane G31/37 : | <b>2,80 kg/h</b> |
|----------------------------|------------------|

RÉFÉRENCE : **G1SBEL85I-TACT**



**AERO**  
Gam

### DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

Dimensions (mm): L:2000 x P:1000 x H:900

- Sauteuse: - cuve de 85 dm<sup>2</sup>:
  - . Cuve en acier inox AISI 304 - fond épaisseur 12 mm - virolle épaisseur 25/10 avec face avant en biseau à large bec verseur intégré.
  - . Cotes intérieures (mm): . couvercle en acier inox AISI 304 doublé et isolé, relevage assisté par vérin.
  - . Basculement par vérin électrique
  - . Sécurité au basculement (arrêt de la chauffe).
- Chauffage:
  - . Brûleur multi-rampes puissance 37 kW en acier émaillé avec veilleuse et thermocouple de sécurité.
  - . Contrôle et pilotage à l'aide d'une dalle tactile intégrant le logiciel Charvet breveté (GS CONTROL).
  - . Allumage électrique automatique par bougie à train d'étincelles alimentée par transformateur 1~230V+T.
  - . Puissance : 0.2 kW dans le coté de la cuve.
- Mélangeur EF/EC à commande électrique sur dalle tactile et rejet.










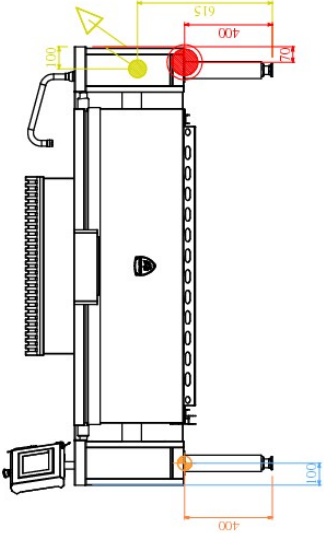
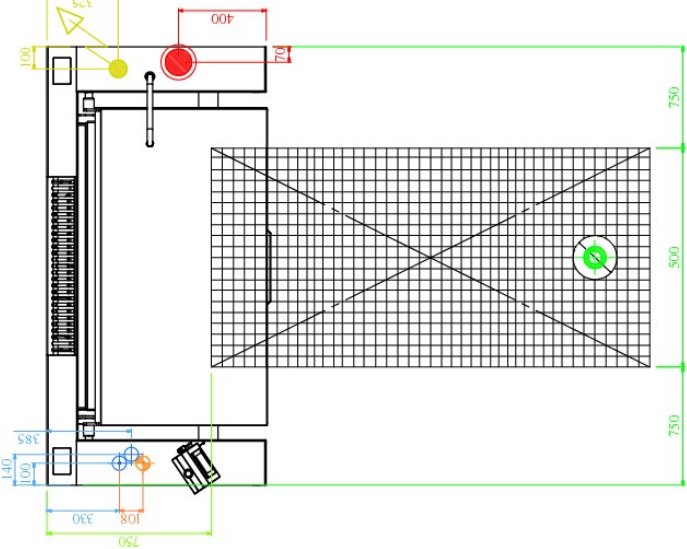
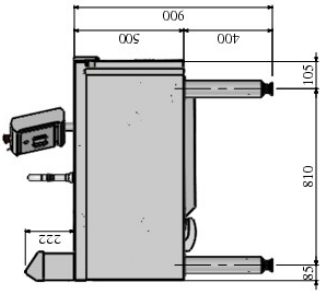
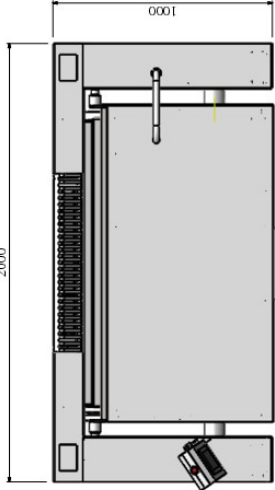















Piloter efficacement les matériels de cuisson et maîtriser les consommations

| CODE          | DIMENSIONS           | ALIMENTATION | PUISSANCE | POIDS  |
|---------------|----------------------|--------------|-----------|--------|
| <b>V02892</b> | 2000 x 1000 x 900 mm | 1-230V+T     | 36 kW     | 540 Kg |

| OTPTIONS   | CODE   |
|--|--------|
| Fond bi-métal inox 18-10 (12+2mm)                            | V02697 |
| Bornier raccordement optimiseur pour la gestion de l'énergie | Inclus |
| Doseur volumétrique ef+ec pour remplissage automatique       | Inclus |
| Sécurité au basculement de cuve (arrêt de la chauffe)        | Inclus |
| Relevage automatique des paniers à commande électrique       | V02692 |
| Douchette de lavage (avec flexible et enrouleur automatique) | V02693 |
| Egouttoir inox amovible (impérativement monté en usine)      | V02694 |
| -  | -      |
| Dos inox monté en usine                                      | Inclus |
| -  | -      |

| ACCESSOIRES  | CODE   |
|--|--------|
| Mélangeur ef/ec à commande électrique                | Inclus |
| Panier à pâtes (l'unité) GN1/1 x 200 mm anse crochet | V02188 |
| -  | -      |



|   |   |  |  |   |   |  |               |   |               |   |      |
|---|---|--|--|---|---|--|---------------|---|---------------|---|------|
|  <p>Connexion gaz<br/>Gas connection<br/>Gasanschluss<br/>Conexión gas</p> |  <p>Connexion électrique<br/>Electric connection<br/>Elektrische Verbindung<br/>Conexión eléctrica</p>   |  <p>Options<br/>Options<br/>Aufanfrage<br/>Opciones</p> |  <p>Connexion eau froide<br/>Cold water connection<br/>Kaltwasseranschluss<br/>Conexión agua fría</p> |  <p>Connexion eau chaude<br/>Hot water connection<br/>Warmwasseranschluss<br/>Conexión agua caliente</p> |  <p>Connexion eau adoucie<br/>Softened water connection<br/>Wasserzulauf (gefiltertes<br/>wasser ≤ bars-ab; 7°GH)<br/>Conexión agua blandia<br/>≤ 3 bars-t.h...7°F</p> |  <p>Écoulement eaux usées<br/>sewage outflow<br/>wasserablauf<br/>desagüe</p> |               |   |               |   |      |
|   |    |  |  |   |   |  |               |   |               |   |      |
|    |  <table border="1" data-bbox="1219 1061 1439 1536"> <tr> <td></td> <td>Ø15x12 (1/2")</td> </tr> <tr> <td></td> <td>3~400V + PE P: 13,4 kW</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Ø15x12 (1/2")</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Ø15x12 (1/2")</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Ø100</td> </tr> </table> |   | Ø15x12 (1/2")  |    | 3~400V + PE P: 13,4 kW  |   | Ø15x12 (1/2") |  | Ø15x12 (1/2") |  | Ø100 |
|    | Ø15x12 (1/2")   |  |  |   |   |  |               |   |               |   |      |
|    | 3~400V + PE P: 13,4 kW  |  |  |   |   |  |               |   |               |   |      |
|    | Ø15x12 (1/2")   |  |  |   |   |  |               |   |               |   |      |
|    | Ø15x12 (1/2")   |  |  |   |   |  |               |   |               |   |      |
|    | Ø100  |  |  |   |   |  |               |   |               |   |      |
| <p><b>V02892</b> Sauteuse AERO2000 G1SBEL85I-TACT</p>   |   |  |  |   |   |  |               |   |               |   |      |

uisss

Charvet se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques de ses matériels sans préavis.





## SAUTEUSE EQUIPEE DE GS CONTROL

/ Fonctions de l'appareil \

- Chauffe avec régulation précise
- 2 régulations : 1 sonde fond de cuve + 1 intérieure cuve
- Basculement de cuve électrique
- Couvercle électrique avec ouverture totale sur impulsion et fermeture partielle sur impulsion.

/ Fonctions logiciel \

UTILISATEUR :

- Gestion des volumes d'eau (remplissage automatique et manuel)
- Programmation des températures de consigne
- Programmation des temps de cuisson
- Notice d'utilisation intégrée.

TRACABILITE :

- Affichage des consommations journalières et totales (depuis installation) en eau et en énergie
- Récupération des informations de consommations sur clef USB.

MAINTENANCE :

- Historique d'utilisation des composants
- Saisie d'informations concernant les interventions de maintenance.

OPTIONS :

- Sonde à coeur incluant la gestion des temps et le maintien en T°
- Relevage automatique incluant la programmation du temps de plongé et d'égouttage des paniers.