

SAUTEUSE 85 dm² 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 : **3,81 m³/h**

Débit Gaz Propane G31/37 : **2,80 kg/h**

RÉFÉRENCE : **G1SBEL85I-TACT**



AERO
Gam

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

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

- Sauteuse: - cuve de 85 dm²:
 - . 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.



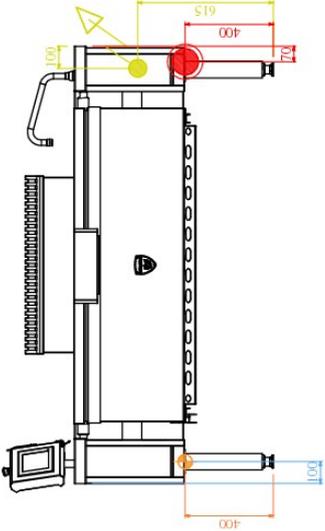
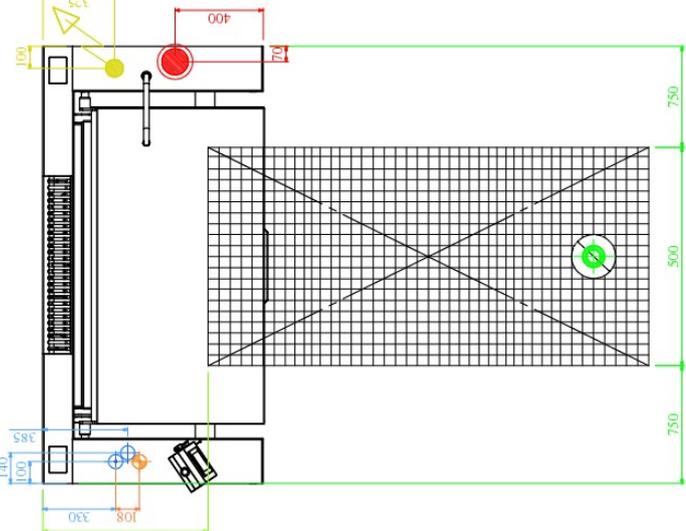
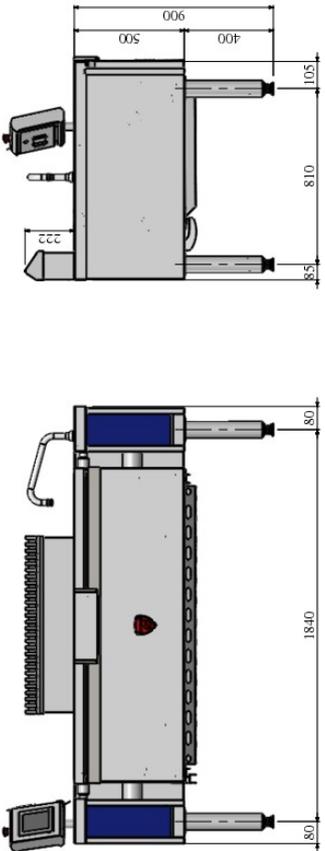
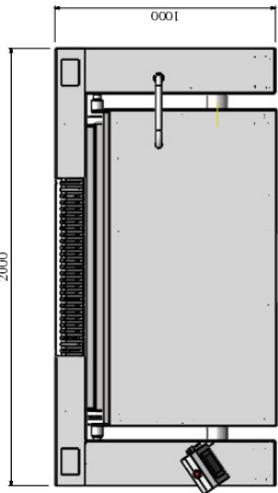
Piloter efficacement les matériels de cuisson et maîtriser les consommations

CODE	DIMENSIONS	ALIMENTATION	PUISSANCE	POIDS
V02892	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
-	-

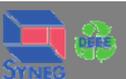
ACCESSOIRES	CODE
Mélangeur ef/ec à commande électrique	Inclus
Panier à pâtes (l'unité) GN1/1 x 200 mm anse crochet	V02188
-	-



 <p>Connexion gaz Gas connection Gasanschluss Conexión gas</p>	 <p>Connexion électrique Electric connection Elektrische Verbindung Conexión eléctrica</p>	 <p>Options Options Aufanfrage Opciones</p>	 <p>Connexion eau froide Cold water connection Kaltwasseranschluss Conexión agua fría</p>	 <p>Connexion eau chaude Hot water connection Warmwasseranschluss Conexión agua caliente</p>	 <p>Connexion eau adoucie Softened water connection Wasserzulauf (gefiltertes wasser ≤ bars-ab; 7°GH) Conexión agua blandia ≤ 3 bars-t.h...7°F</p>	 <p>Écoulement eaux usées sewage outflow wasserablauf desagüte</p>					
											
	 <table border="1" data-bbox="1216 1055 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>V02892 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.