

SAUTEUSE 55 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 : **2,64 m³/h**

Débit Gaz Propane G31/37 : **1,94 kg/h**

RÉFÉRENCE : **G1SBEL55I-TACT**



AERO
Gam

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

Dimensions (mm): L:1500 x P:1000 x H:900

- Sauteuse: - cuve de 55 dm²:
 - . Cuve en acier inox AISI 304 - fond épaisseur 10 mm - virolle épaisseur 25/10 avec face avant en biseau à large bec verseur intégré.
 - . Cotes intérieures (mm) :875 x 635 x 250 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 25 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 |
|---------------|----------------------|--------------|-----------|--------|
| V02901 | 1500 x 1000 x 900 mm | 1-230V+T | 25 kW | 400 kg |

| OTPIONS | CODE |
|--|--------|
| Fond bi-métal inox 18-10 (8+2mm) | V02698 |
| 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 |
| Douche de lavage (avec flexible et enrouleur automatique) | V02693 |
| Egouttoir inox amovible (impérativement monté en usine) | V02695 |
| - | - |
| 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 Optionen Aufanlage 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 ≤ 3bars-t.h...7°F Wasserzulauf (gefiltertes wasser ≤ bars-ab; 7°GH) Conexión agua blanda ≤ 3 bars-t.h...7°F</p> |  <p>Écoulement eaux usées sewage outflow wasserablauf desagüte</p> |
| | | | | | |  Ø15x21 (1/2")  1~230V + PE Ø1.50mm ²  Ø15x21 (1/2")  Ø15x21 (1/2")  Ø100 |
| <p>V02901 AEROGAM 1500 G1 SBEL 55 - 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.