



# SAUTEUSE GAZ PRESSION 79/310 dm<sup>2</sup>/L.

## Sauteuse basculante à cuve cylindrique et racleur/mélangeur

# XL Concept

### Résumé

Energie : GAZ

Code : V03345

Des. : XC-CBTG310A/PAF1001

LxPxH (mm) : 1755 x 1400/1560 x 950  
 Puissance gaz : 49 kW  
 Tension : 1 - 230 V + T  
 Volume total et utile : 353/310L  
 Dimensions cuve : diam. 1000 mm, haut. 450 mm  
 Surface : 64 dm<sup>2</sup>



### Descriptif général

Caractéristiques de construction (châssis, cuve, façade, dessus, côtés, pieds)

- . Structure portante acier inox 304 épaisseur 30/10 à 40/10.
- . Habillage : façade et cotés en inox 304, épaisseur 20/10.
- . 4 pieds inox hauteur : 150 mm avec embases réglables de 0 à 40 mm.
- . Fond de cuve en acier inox Aisi 304, épaisseur 12 mm.
- . Revêtement externe en Aisi 304, épaisseur 15 à 20/10.

### Précautions d'installation

- . Afin de démonter les panneaux latéraux et d'accéder aisément aux volumes techniques des appareils, il est recommandé de laisser un espace libre de chaque côté de 400 mm minimum.

## DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

- . Cuve avec basculement motorisé et sécurisé. (Capteur de position pour sécurité de basculement).
- . Couvercle équilibré à double paroi, avec vérin à gaz, qui empêche le basculement de la cuve si le couvercle n'est pas en position d'ouverture totale. (Capteur de position pour sécurité de basculement).
- . Couvercle renforcé avec un système de fermeture et joint d'étanchéité, commandés par un levier. Soupape de dépression raccordée à la poignée d'ouverture. Soupape de sécurité tarée à 0.5 bar.
- . Pression de fonctionnement : 0,4 bars.
- . Egouttoir inox amovible inclus adaptable sur le bec verseur.
- . Racleur : Racleur incorporé amovible à 3 bras en inox. Raclage en téflon, réglage vitesse et inversion du sens de rotation (6 à 14 tr/mn) et démontable sans outils.

### Chauffe

- . Chauffage par brûleurs inox à haut rendement. Puissance : 49 kW.
- . Système automatique d'allumage et de surveillance de flamme et sécurité en cas de changement de pression de gaz.
- . Raccordement pour optimiseur et traçabilité HACCP inclus. (sonde produit HACCP incluse).
- . Contrôle de la température par un système de sonde thermocouple géré automatiquement par la carte électronique.

### Contrôle

- . Tableau de commande avec écran tactile ETC déporté sur le dessus du bras droit de l'appareil. (port USB inclus sur tableau de commande).
- . Sélection des fonctions de cuisson, de la température (50 à 250°C) au degré-près, du temps de cuisson. Possibilité de départ différé.
- . Doseur volumétrique d'eau inclus. (EC/EF).

Dimensions (mm) : 1755 x 1400/1560 x 950 mm	Tension/P.électrique : 1 - 230 V + T/1,5 Kw	Puissance : 49 kW (gaz)
Poids net : 650 kg	Débit Gaz Nat G20/20 (m <sup>3</sup> /h) : 5,2	Débit Gaz Propane G31/37 (kg/h) : 3,8

### OPTIONS

V02221 : Douchette avec flexible sur enrouleur automatique

### ACCESSOIRES

Sonde à produit HACCP incluse



## LEGENDE:

T - Plaque signalétique

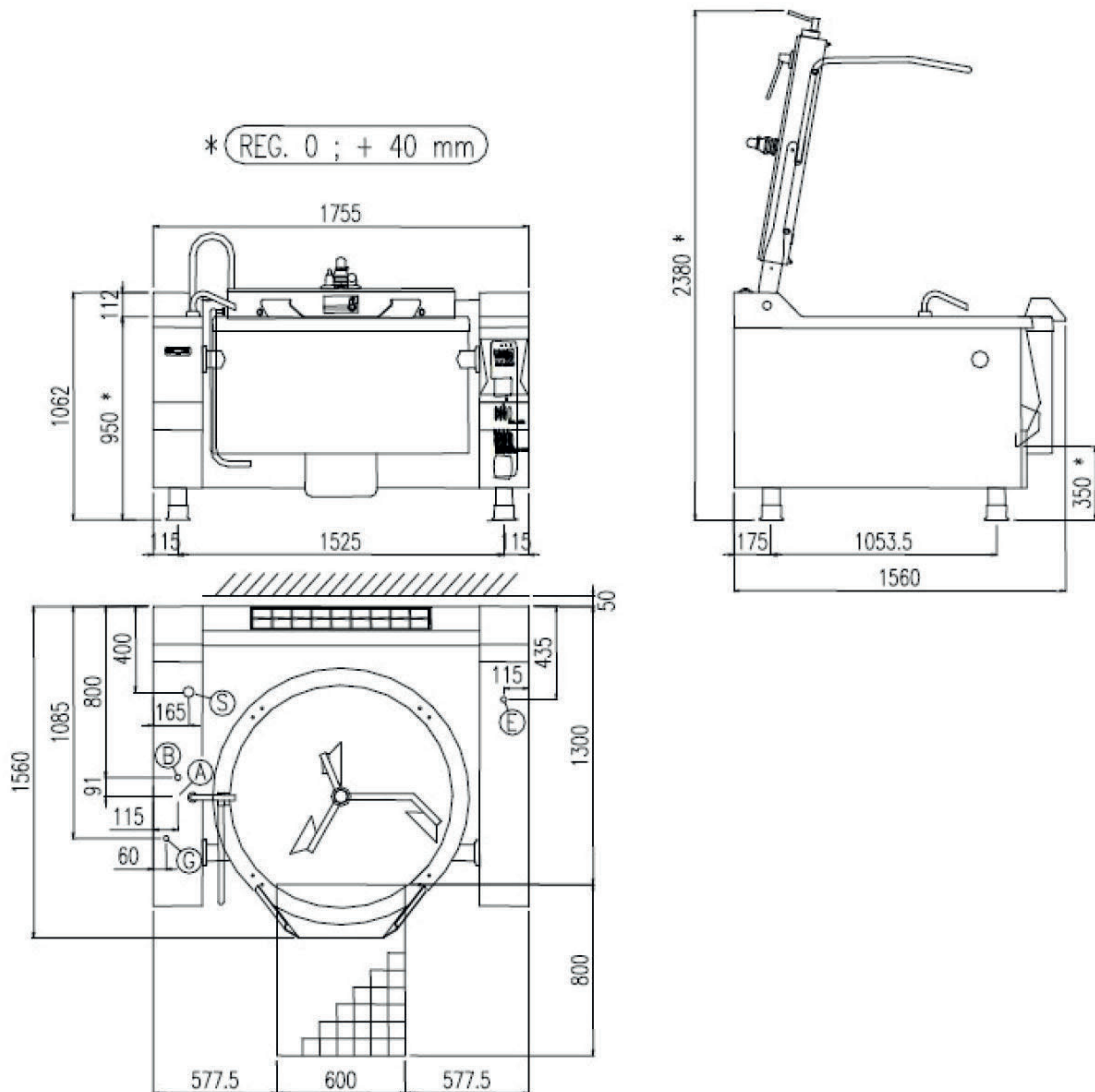
G - Raccord gaz 3/4" normes ISO 7-1

E - Raccordement électrique

A - Raccord eau chaude de 3/4"

B - Raccord eau froide de 3/4"

S - Sortie du condenseur 1"



LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

CHARVET

1170 rue principale - BP3 - 38850 Charavines - FRANCE  
Tél : +33(0)4 76 06 64 22 - info@charvet.fr

