



# SAUTEUSE GAZ PRESSION 52/110 dm<sup>2</sup>/L.

Sauteuse polyvalente basculante à cuve rectangulaire  
Avec relevage auto. Paniers

# XL Concept

## Résumé

Energie : GAZ AUTOCLV

Code : V03359

Des. : XC-DBRG110A/DASC/DAF

LxPxH (mm) : 1470 x 1033/1125 x 950

Puissance gaz : 28 kW

Tension : 1 - 230 V + T

Volume total et utile : 131/110L

Dimension cuve (mm)/L : 805 x P : 650 x H : 250



## Descriptif général

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

- . Chassis en acier inox 304 épaisseur 30/10.
- . 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 12mm.
- . Couvercle et revêtement externe en Aisi 304, épaisseur 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

. Fonctions : Sauteuse, sauteuse pression, braisière, marmite, friteuse.  
Démarrage différé.

. Cuve avec basculement par moteur réducteur. (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 sur 4 points avec joint d'étanchéité, et 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.

. Egottoir inox amovible inclus adaptable sur le bec verseur.

. Relevage automatique des paniers par vérins électrique. Bras de relevage pour l'accrochage des paniers en inox 304.

. Modèle relevage automatique, capacité de la cuve en paniers (en fonction relevage) : 2 GN1/1.

## Chauffe

. Chauffage par brûleurs tubulaires inox à haut rendement. Puissance gaz : 28 kW.

. Allumage électrique et sécurité en cas de changement de pression de gaz.

. Raccordement pour optimiseur et traçabilité HACCP inclus.

. Contrôle de la température par un système de sonde thermocouple géré automatiquement par la carte électronique.

. Sonde à piquer incluse.

## 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) : 1470 x 1033/1125 x 950 mm	Tension/P.électrique : 1 - 230 + T / 0,2 kW	Puissance : 28 kW (gaz)
Poids net : 435 kg	Débit Gaz Nat G20/20 (m <sup>3</sup> /h) : 2,96	Débit Gaz Propane G31/37 (kg/h) : 2,18

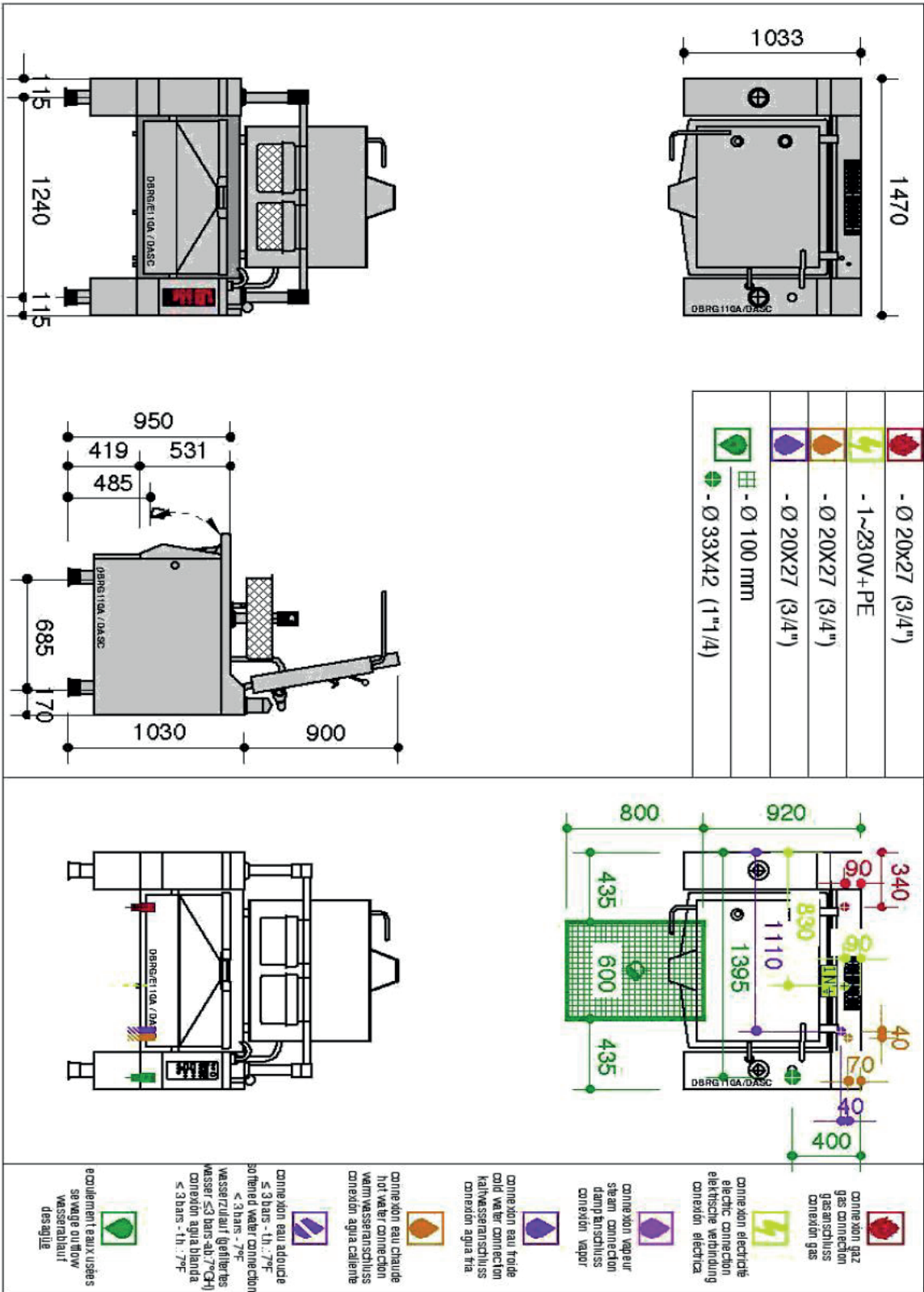
## OPTIONS

Bornier raccord. optimiseur pour gestion d'énergie inclus
V02221 : Douchette avec flexible sur enrouleur automatique

## ACCESSOIRES

Piètement inox inclus : 4 pieds hauteur 150 mm
V03474 : Consoles murales (la paire)
V03475 : Support mixte (2 pieds/cornière), nous consulter
V02408 : Pelle à omelette inox
V02188 : Panier à pâtes (l'unité)
V02189 : Panier à frites (l'unité)
Sonde à piquer





LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

CHARVET

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

