



# SAUTEUSE GAZ 87/180 dm<sup>2</sup>/L.

Sauteuse polyvalente basculante à cuve rectangulaire  
Standard (sans relevage auto.)

**XL Concept**

Résumé

Energie : GAZ

Code : V03368

Des. : XC-DBRG180S/DAF

LxPxH (mm) : 2000 x 1033/1125 x 950  
 Puissance gaz : 42 kW  
 Tension : 1 - 230 V + T  
 Volume total et utile : 217/180L  
 Dimension cuve (mm)/L : 1335 x P : 650 x H : 250



## Descriptif général

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

- . Chassis et structure portante : en acier inox 304 épaisseur 30/10 à 40/10.
- . Habillage : façade et cotés en inox 304, épaisseur 20/10.
- . Support : 4 pieds inox hauteur 380 mm avec embases réglables de 0 à 40 mm.
- . Fond de cuve en acier inox Aisi 304, épaisseur 12mm.
- . Couvercle, cuve et revêtement externe en Aisi 304, épaisseur 20/10.
- . ATTENTION, sauteuse standard réalisable sur roulettes, impératif. Nous consulter.

## 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, braisière, marmite, friteuse. Démarrage différé.
- . Cuve avec basculement par moteur réducteur. (Capteur de position pour sécurité de basculement).
- . Couvercle standard 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).
- . Egottoir inox amovible inclus adaptable sur le bec verseur.
- . Modèle standard, capacité de la cuve en paniers : 4 GN1/1 + 2GN1/1.

## Chauffe

- . Chauffage par brûleurs tubulaires inox à haut rendement. Puissance gaz : 42 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.

## 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) : 2000 x 1033/1125 x 950 mm	Tension/P.électrique : 1 - 230 + T / 0,2 kW	Puissance : 42 kW (gaz)
Poids net : 490 kg	Débit Gaz Nat G20/20 (m <sup>3</sup> /h) : 4,44	Débit Gaz Propane G31/37 (kg/h) : 3,27

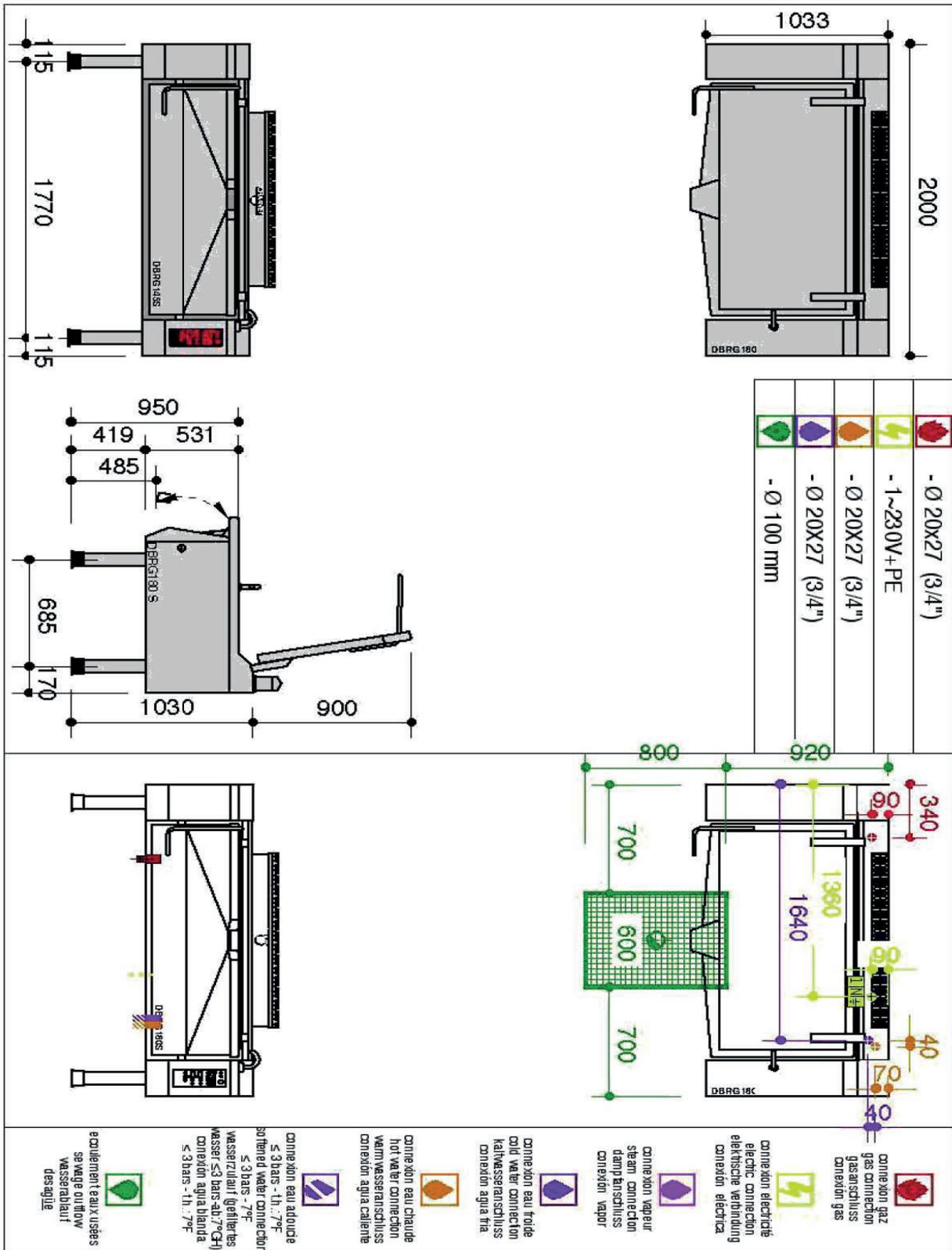
## OPTIONS

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

## ACCESSOIRES

Piètement inox inclus : 4 pieds hauteur 380 mm inclus
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)
V02731 : 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

