



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

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

**XL Concept**

Résumé

Energie : ELEC AUTOCLV	Code : V03449	Des. : XC-DBRE110SA/DAF	LxPxH (mm) : 1470 x 1033/1125 x 950 Puissance elec : 17 kW Tension : 3 - 400 V + N + 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 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, 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.
- . Egoûttoir inox amovible inclus adaptable sur le bec verseur.
- . Modèle standard, capacité de la cuve en paniers : 2 GN1/1 + 2GN1/2.

### Chauffe

- . Chauffage par résistances blindées INCOLOY-800. Puissance : 17 kW.
- . Raccordement pour optimiseur et traçabilité HACCP inclus.
- . Contrôle de la température par un système de sonde 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). Doseur volumétrique d'eau inclus. (EC/EF)

Dimensions (mm) : 1470 x 1033/1125 x 950 mm	Tension/P.électrique : 3-400V+N+T / 17 Kw	Puissance : 17 kW (elec)
Poids net : 395 kg	Débit Gaz Nat G20/20 (m <sup>3</sup> /h) :	Débit Gaz Propane G31/37 (kg/h) :

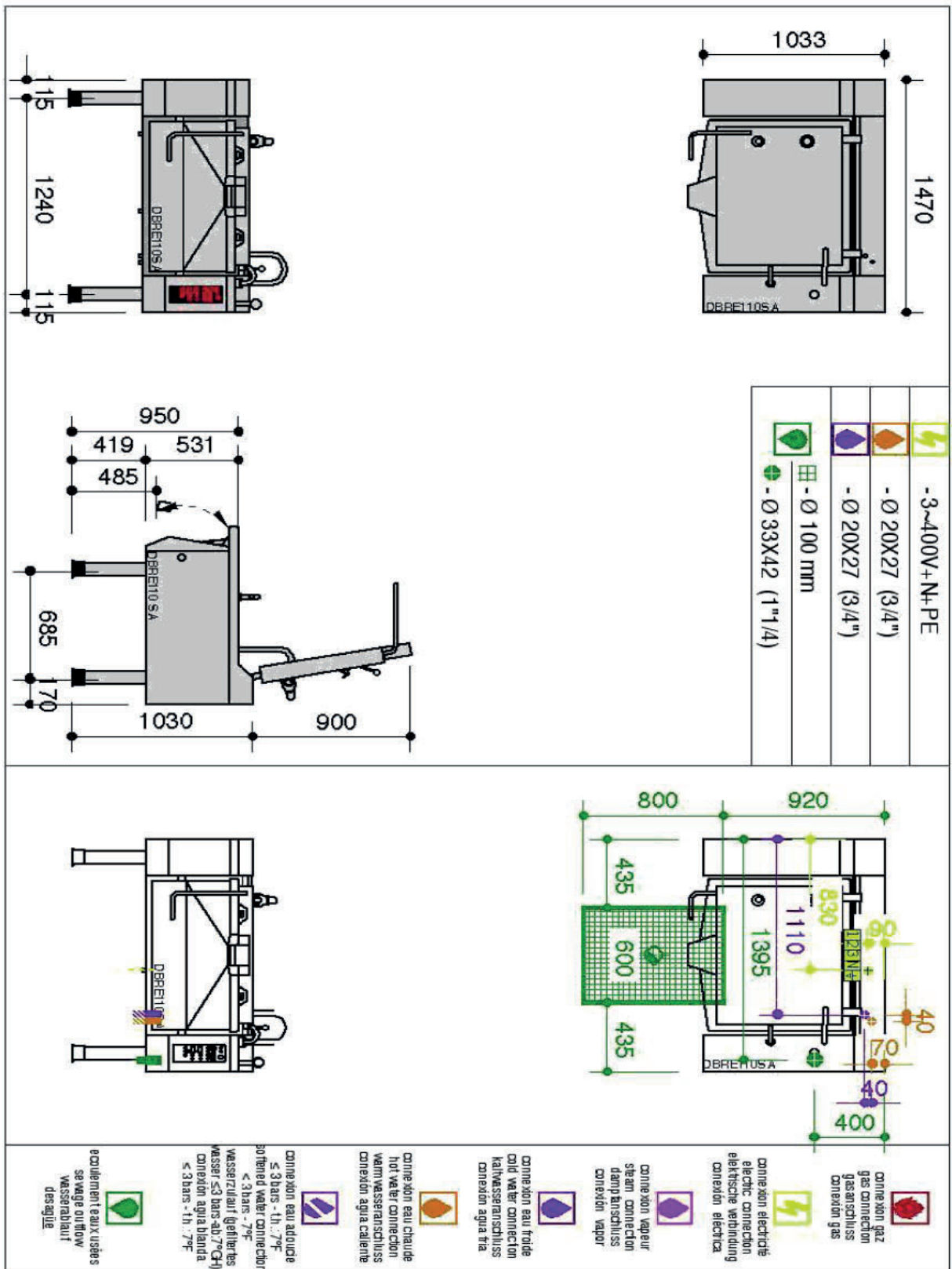
### OPTIONS

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

### ACCESSOIRES

Piètement inox inclus : 4 pieds hauteur 380 mm
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 incluse





LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

CHARVET

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

