



SAUTEUSE ELEC PRESSION 52/110 dm²/L.

Sauteuse polyvalente basculante à cuve rectangulaire
Avec relevage auto. Paniers

XL Concept

Résumé

Energie : ELEC AUTOCLV

Code : V03450

Des. : XC-DBRE110A/DASC/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 : 251



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.
- . Egoûttoir 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 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).

Dimensions (mm) : 1470 x 1033/1125 x 950 mm	Tension/P.électrique : 3-400V+N+T / 17 Kw	Puissance : 17 kW (elec)
Poids net : 430 kg	Débit Gaz Nat G20/20 (m ³ /h) :	Débit Gaz Propane G31/37 (kg/h) :

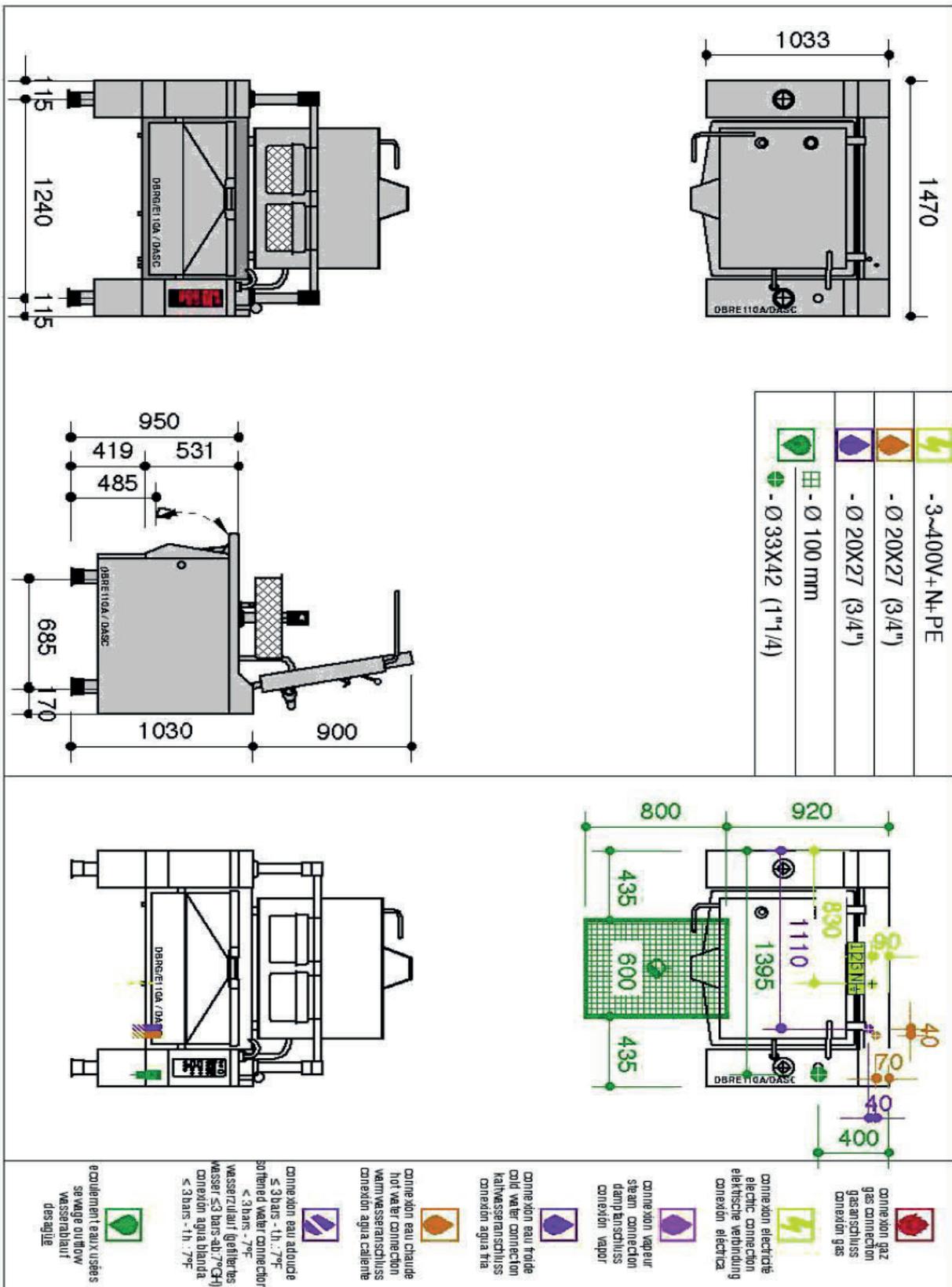
OPTIONS

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

ACCESSOIRES

Piètement inox inclus : 4 pieds hauteur 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 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

