



SAUTEUSE ELEC 28/70 dm²/L.

Sauteuse basculante à cuve cylindrique
et racleur/mélangeur + kit confiseur

XL Concept

Résumé

Energie : ELEC

Code : V03458

Des. : XC-CBTE070C/PAF0601

LxPxH (mm) : 1080 x 830 x 950
 Puissance elec : 12,6 kW
 Tension : 3 - 400 V + N + T
 Volume total et utile : 85/70L
 Dimensions cuve : diam. mm, haut.
 Mm Surface : 28 dm²



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).
- . Egouttoir inox amovible inclus adaptable sur le bec verseur.
- . Racleur : Racleur incorporé amovible à 3 bras en inox. Racler en téflon, réglage vitesse et inversion du sens de rotation (6 à 14 tr/mn) et démontable sans outils.
- . Kit confiseur : Chauffe électrique des parois de la cuve + Bras racleur vertical supplémentaire. 3 zones de chauffe possibles (1/3 de cuve - 2/3 de cuve - cuve complète) et Régulation par thermostat digital, température maximum 130°C.

Chauffe

- . Système de chauffage par des résistances blindées INCOLOY-800. Puissance : 12,6 kW.
- . 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 200°C) au degré-près, du temps de cuisson. Possibilité de départ différé.

Dimensions (mm) : 1081 x 830 x 950 mm	Tension/P.électrique : 3 - 400 V + N + T/12,6 Kw	Puissance : 12,6 Kw (elec)
Poids net : 205 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
V03284 : Douchette avec flexible sur enrouleur automatique

ACCESSOIRES

V02711: Vidange en façade (centrée)
Sonde à produit HACCP incluse
V02238 : Robinet eau froide à col de cygne





LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

CHARVET

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

