



SAUTEUSE ELEC 38/130 dm²/L.

Sauteuse basculante à cuve cylindrique et racleur/mélangeur

Fiche technique

XL Concept

Résumé

Energie : ELEC

Code : V03461

Des. : XC-CBTE130/PAF0701

LxPxH (mm) : 1455 x 1133/1152 x 950

Puissance elec : 13,5 kW

Tension : 3 - 400 V + N + T

Volume total et utile : 154/130L

Dimensions cuve : diam. 700 mm, haut. 400 mm



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.

Chauffe

- . Système de chauffage par des résistances blindées INCOLOY-800. Puissance : 13,5 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 220°C) au degré-près, du temps de cuisson. Possibilité de départ différé.
- . Doseur volumétrique d'eau inclus. (EC/EF).

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Dimensions (mm) : 1455 x 1133/1152 x 950 mm | Tension/P.électrique : 3 - 400 V + N + T/13,5 Kw | Puissance : 13,5 Kw (elec) |
| Poids net : 430 kg | Débit Gaz Nat G20/20 (m ³ /h) : | Débit Gaz Propane G31/37 (kg/h) : |

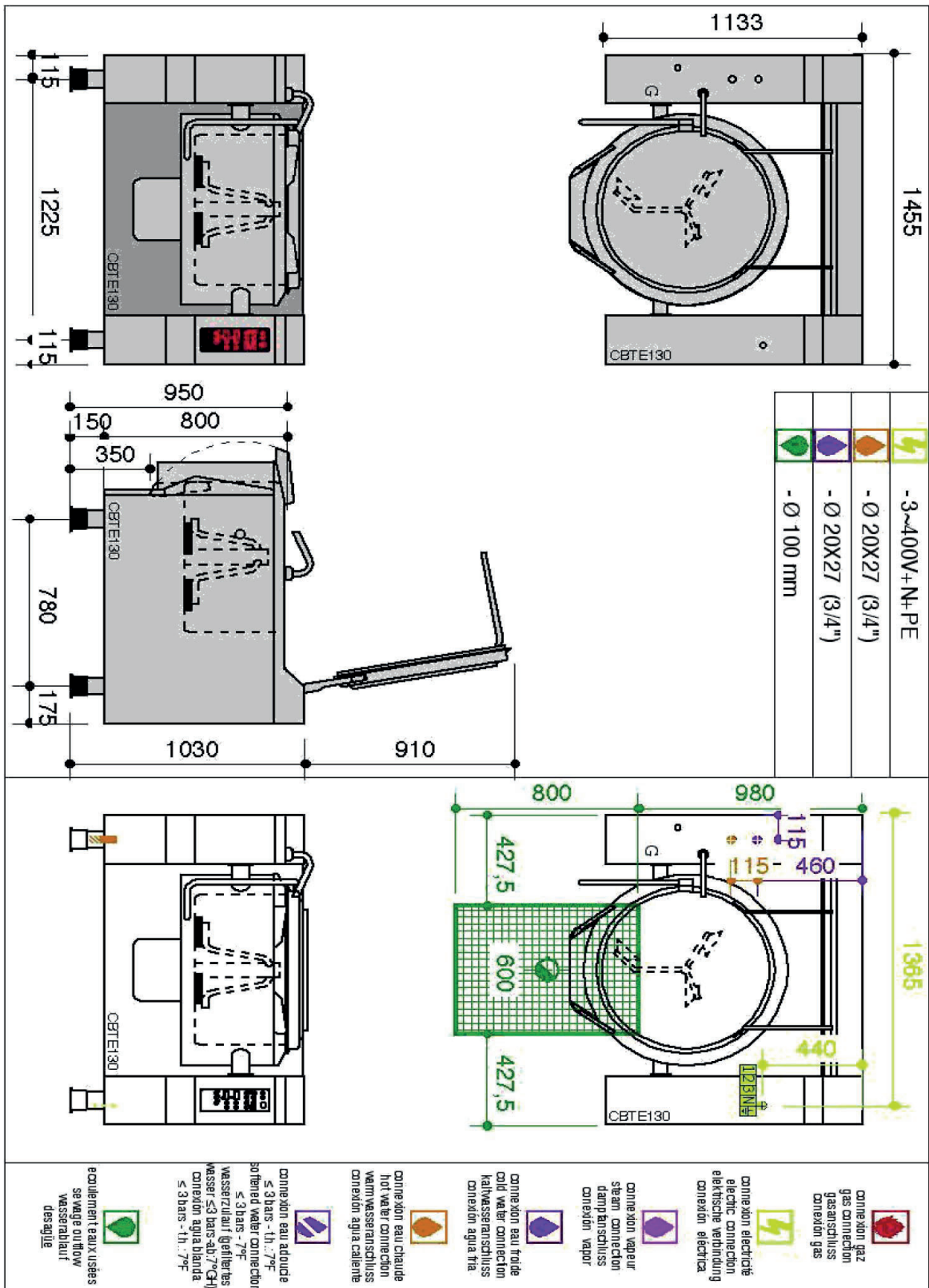
OPTIONS

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

ACCESSOIRES

| |
|-------------------------------------|
| V02711: Vidange en façade (centrée) |
| Sonde à produit HACCP 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

