

Cuisson modulaire Sauteuse basculante électrique fond Duomat 60 litres

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



371183 (E7BREHDNFX)

SAUTEUSE BASC. EL FOND
DUOMAT 60L

Description courte

Repère No.

Surface de cuisson en acier duomat idéale pour rôtir, braiser, marquer les viandes.... Basculement de la cuve manuel.

Couvercle double paroi en acier inoxydable.

Chauffage par résistance blindées placées sous le fond de la cuve.

La température de cuisson peut être réglée par thermostat.

Panneaux extérieurs en acier inoxydable avec finition Scotch-Brite. Pieds réglables en hauteur en acier inoxydable. Bords latéraux à angle droit pour permettre un assemblage parfait entre les éléments.

Caractéristiques principales

- Éléments de chauffage infrarouge montés sous la surface de cuisson
- Température de cuisson réelle ajustée au moyen d'un thermostat réglable.
- Mécanisme à basculement manuel permettant de faciliter le vidage.
- Grandes surfaces lisses, faciles d'accès pour le nettoyage.
- Pieds en inox, réglables jusqu'à 50 mm en hauteur.
- La température de travail peut être réglée de 80 °C à 300 °C.

Construction

- Surface de cuisson avec fond Duomat : un alliage de 10 mm d'épaisseur résultant de la combinaison de 2 inox différents et permettant une meilleure stabilité thermique et une meilleure résistance à la corrosion.
- Couvercle en inox pour minimiser la dispersion de chaleur.
- Toutes les surfaces intérieures de la marmite sont arrondies et polies.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.
- Protection contre l'eau IPx4.
- Capacité utile de la cuve : 50L

Développement durable



- Calorifugé : rayonnement thermique limité et faible consommation énergétique.

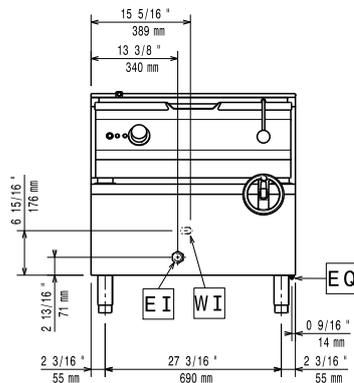
Accessoires en option

- Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière) PNC 206136
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm PNC 206148
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm PNC 206150
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm PNC 206151
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm PNC 206152
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm PNC 206176

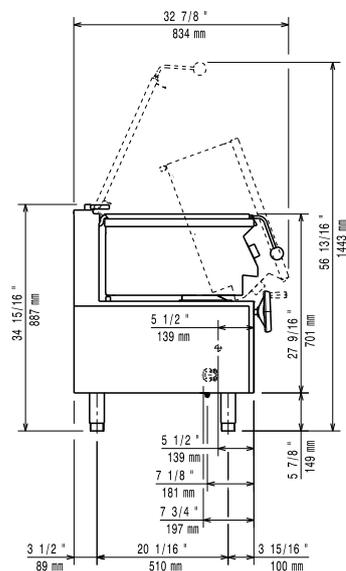
APPROBATION: _____

- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm PNC 206177
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm PNC 206178
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm PNC 206179
- Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm PNC 206210
- Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm PNC 206249
- Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm pour installation sur socle maçonné PNC 206265
- Panneaux arrière 800 mm PNC 206374
- Panneaux arrière 1000 mm PNC 206375
- Panneaux arrière 1200 mm PNC 206376
- Chariot à cuve relevable et extractible PNC 922403

Avant

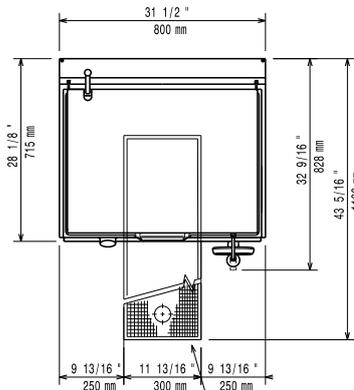


Côté



CWII = Raccordement eau froide
EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage : 380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Total Watts : 9.5 kW

Informations générales

Zone de cuisson LxP : 720x450 mm
No clearance needed on rear sides of unit if wall is of non combustible type. If wall is combustible, minimum 50 mm wall clearance should be maintained.
Épaisseur surface cuisson : 10 mm
Hauteur de cuve interne : 200 mm
Capacité de cuve, maxi : 60 lt
Température de fonctionnement MINI : 80 °C
Température de fonctionnement MAXI : 300 °C
Poids net : 105 kg
Poids brut : 130 kg
Hauteur brute : 1080 mm
Largeur brute : 820 mm
Profondeur brute : 860 mm
Volume brut : 0.76 m³
Groupe de certification: EBP7M3