

Cuisson modulaire
SAUTEUSE BASCULANTE MANUELLE
GAZ 100 L FOND DUOMAT

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



391140 (E9BRGJDPF0)

SAUTEUSE BASC MANU
GAZ 100L, FOND DUOMAT

Description courte

Repère No. _____

Fabriquée en acier inox 20/10ème. Convient pour le gaz naturel ou au GPL. Brûleurs en acier chromé avec dispositif de sécurité de la flamme. Surface de cuisson Duomat, alliage de différents inox en un seul bloc. Peut être installée en suspendue. Comprend un mécanisme d'inclinaison manuel, le couvercle est à double paroi en acier inoxydable. Température de cuisson peut être réglée par thermostat. Panneaux en acier inoxydable avec finition Scotch-Brite. Bords latéraux à angle droit pour permettre un assemblage parfait entre les unités.

Caractéristiques principales

- Sautéuse idéale pour faire sauter, faire pocher, cuire à la vapeur, faire bouillir, cuire à l'étouffé et pour la cuisson en sauce.
- La surface de cuisson « Duomat » permet d'exécuter une cuisson humide ou une cuisson sèche.
- Cuve et couvercle double paroi pour minimiser la dispersion de chaleur.
- Couvercle à double paroi, isolé en inox 20/10.
- Température de cuisson réelle ajustée au moyen d'un thermostat réglable.
- Énergie contrôlée par régulateur.
- Mécanisme à basculement manuel permettant de faciliter le vidage.
- Grandes surfaces lisses, faciles d'accès pour le nettoyage.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- 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.
- Toutes les surfaces intérieures de la marmite sont arrondies et polies.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- 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.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- Brûleurs en acier inox AISI 441 résistants à la corrosion et aux températures élevées.
- Capacité utile de la cuve 85 litres

Développement durable



- Calorifugé : rayonnement thermique limité et faible consommation énergétique.

Accessoires en option

- Cheminée diamètre 150 mm PNC 206132 ☐
- Anneau pour cheminée diamètre 150 mm PNC 206133 ☐

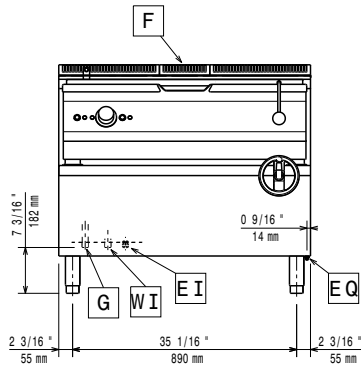
APPROBATION: _____



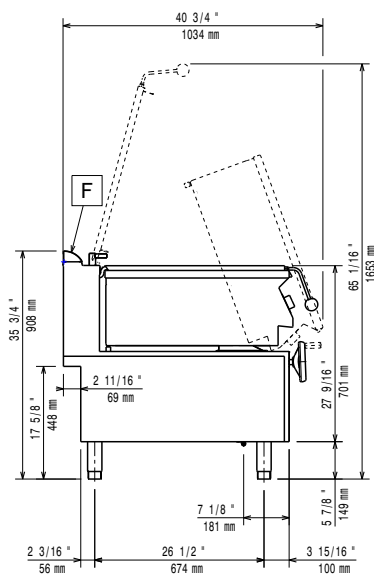
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire SAUTEUSE BASCULANTE MANUELLE GAZ 100 L FOND DUOMAT

Avant

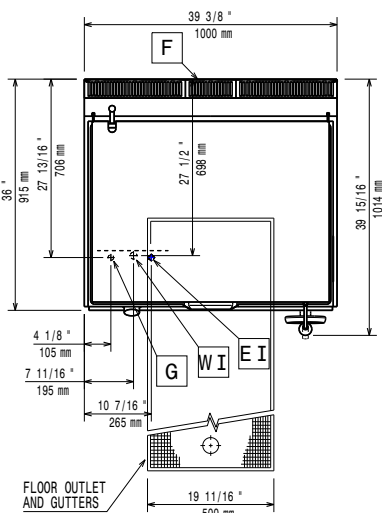


Côté



CWII = Raccordement eau froide
EI = Connexion électrique
G = Connexion gaz

Dessus



Électrique

Voltage : 220-230 V/1 ph/50 Hz
Total Watts : 0.1 kW

Gaz

Natural gas - Pressure: 7" w.c. (17.4 mbar)
Puissance gaz : 27 kW
Prédisposé en standard : Gaz naturel
Type de gaz Option : Gaz Naturel ; GPL
Raccordement gaz : 1/2"

Informations générales

Hauteur cuve interne : 190 mm
Zone de cuisson LxP : 930x615 mm
Capacité de cuve, maxi : 100 lt
Température de fonctionnement MINI : 80 °C
Température de fonctionnement MAXI : 300 °C
Largeur extérieure : 1000 mm
Profondeur extérieure : 930 mm
Hauteur extérieure : 850 mm
Poids net : 180 kg
Poids brut : 183 kg
Hauteur brute : 1080 mm
Largeur brute : 1020 mm
Profondeur brute : 1060 mm
Volume brut : 1.17 m³
Groupe de certification: N9EBRG

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.



Cuisson modulaire
SAUTEUSE BASCULANTE MANUELLE GAZ 100 L FOND DUOMAT

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.05.26