

Cuisson modulaire
900XP Sauteuse basculante à gaz de
100 litres avec surface de cuisson
Duomat, contrôle thermostatique (60Hz)

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



391285 (E9BRGJDP40)

Sauteuse basculante à gaz
de 100 litres avec surface de
cuisson Duomat, contrôle
thermostatique

Description courte

Repère No.

Compatible avec le gaz naturel ou le GPL. Brûleurs en AISI 441 avec dispositif de sécurité. Surface de cuisson Duomat pour rôtir, dorer, mijoter, préparer des sauces, faire sauter, bouillir et braiser. Installation possible sur des systèmes cantilever. L'installation sur roulettes n'est pas possible. Comprend un mécanisme d'inclinaison manuelle de la cuve et un couvercle à double paroi en acier inoxydable. La température de cuisson est réglable par thermostat et l'apport d'énergie par un régulateur de puissance. Panneaux extérieurs en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Bords latéraux à angle droit pour une jonction affleurante entre les éléments.

Caractéristiques principales

- Sauteuse 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



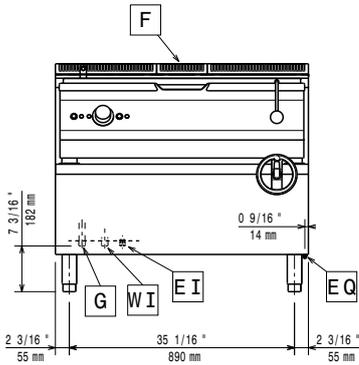
- Calorifugé : rayonnement thermique limité et faible consommation énergétique.

Accessoires en option

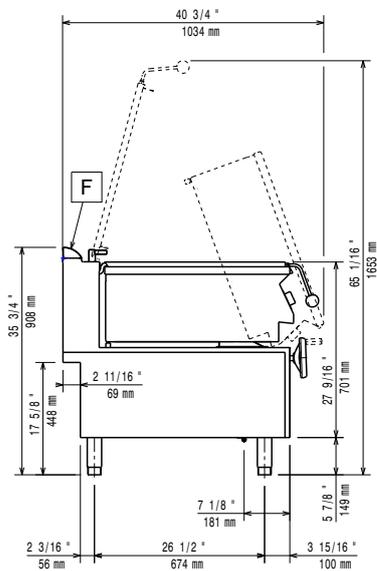
- Cheminée diamètre 150 mm PNC 206132
- Anneau pour cheminée diamètre 150 mm PNC 206133

APPROBATION: _____

Avant

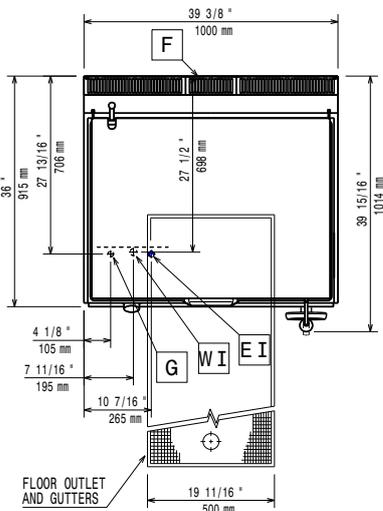


Côté



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

Dessus



Électrique

Voltage : 220-230 V/1 ph/60 Hz
Total Watts : 0.1 kW

Gaz

Puissance gaz : 27 kW
Prédisposé en standard : Gaz naturel
Type de gaz Option : Gaz Naturel ; GPL
Raccordement gaz : 1/2"

Informations générales

Profondeur surface cuisson : 565 mm
Largeur surface cuisson : 880 mm
Hauteur de cuve interne : 180 mm
Capacité de cuve, maxi : 100 lt
Température de fonctionnement MINI : 80 °C
Température de fonctionnement MAXI : 300 °C
Poids net : 180 kg
Poids brut : 184 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.