REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

Cuisson modulaire EVO900 Sauteuse basc. auto. gaz 80 L, fond Duomat

392137 (Z9BRGHDOFM) Sauteuse basculante automatique gaz 80 L, 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 automatique, 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 de jonction entre les unités.

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 automatique 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 66 litles

Développement durable

- Calorifugé : rayonnement thermique limité et faible consommation énergétique.

APPROBATION:

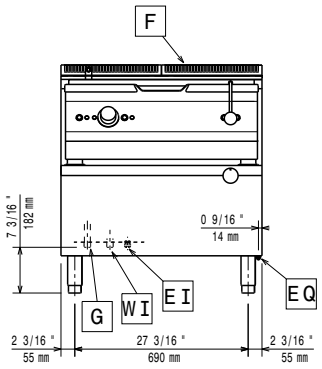
Accessoires en option

• Cheminée diamètre 150 mm	PNC 206132	❑
• Anneau pour cheminée diamètre 150 mm	PNC 206133	❑
• 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	❑
• 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	❑
• Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm	PNC 206180	❑
• 2 panneaux de conduit de service (adossé - 1 côté)	PNC 206181	❑
• Couple de panneaux conduit de service (dos à dos - central)	PNC 206202	❑
• Kit 4 pieds	PNC 206210	❑
• Cheminée	PNC 206246	❑
• Mître pour élément 800 mm	PNC 206304	❑
• Panneaux arrière 800 mm	PNC 206374	❑
• Panneaux arrière 1000 mm	PNC 206375	❑
• Panneaux arrière 1200 mm	PNC 206376	❑
• Filet grille cheminée, 400mm (EVO 700/900)	PNC 206400	❑
• Chariot à cuve relevable et extractible	PNC 922403	❑
• Régulateur de pression pour version gaz	PNC 927225	❑

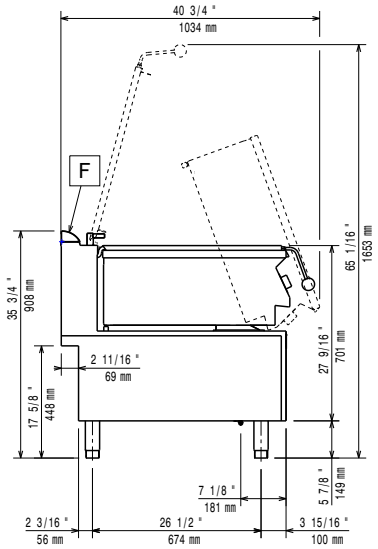
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Cuisson modulaire EVO900 Sauteuse basc. auto. gaz 80 L, fond Duomat

Avant

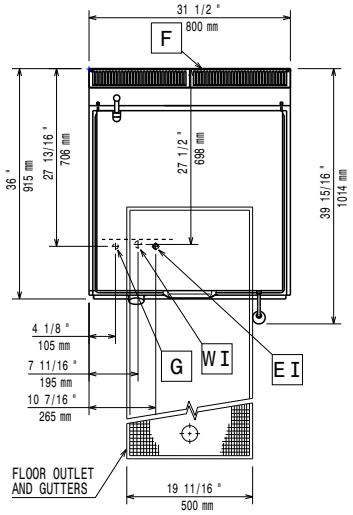


Côté



CWI1 = 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 - Pression:	7" w.c. (17.4 mbar)
Puissance gaz :	21 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel
Type de gaz Option :	Gaz Naturel ; GPL
Raccordement gaz :	1/2"

Informations générales

Hauteur cuve interne	190 mm
Surface de cuisson	730x615 mm

Aucun dégagement nécessaire sur les côtés arrière de l'unité si la paroi est de type non-combustible. Si la paroi est combustible, une distance minimale de 50 mm doit être maintenue.

Capacité de cuve, maxi :	80 lt
Température de fonctionnement MINI :	80 °C
Température de fonctionnement MAXI :	300 °C
Poids net :	150 kg
Poids brut :	163 kg
Hauteur brute :	1080 mm
Largeur brute :	1020 mm
Profondeur brute :	860 mm
Volume brut :	0.95 m³
Groupe de certification:	N9EBRG

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

2025.07.14