

## Cuisson modulaire EVO900 Sauteuse basc. manu. gaz 100 L, fond Duomat

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



392140 (Z9BRGJDPO)

Sauteuse basculante  
manuelle gaz 100 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 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

- 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

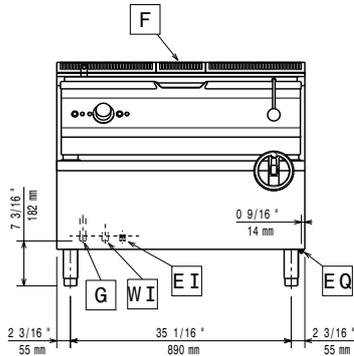
- Calorifugé : rayonnement thermique limité et faible consommation énergétique.

APPROBATION: \_\_\_\_\_

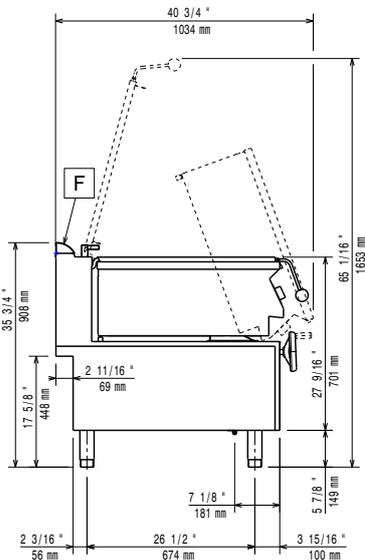
**Accessoires en option**

- 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 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 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
- Mître pour élément 1000 mm PNC 206305
- Panneaux arrière 1000 mm PNC 206375
- Panneaux arrière 1200 mm PNC 206376
- Filet grille cheminée, 200mm (EVO 700/900) PNC 206399
- 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

**Avant**

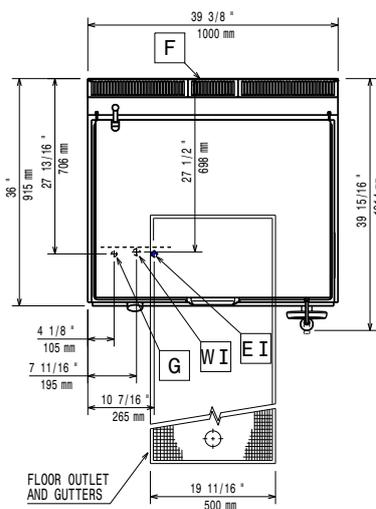


**Côté**



- CW11** = 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 :** 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  
**Surface de cuisson** 930x615 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 :** 100 lt  
**Température de fonctionnement MINI :** 80 °C  
**Température de fonctionnement MAXI :** 300 °C  
**Poids net :** 180 kg  
**Poids brut :** 185 kg  
**Hauteur brute :** 1080 mm  
**Largeur brute :** 1020 mm  
**Profondeur brute :** 1070 mm  
**Volume brut :** 1.18 m<sup>3</sup>  
**Groupe de certification:** N9EBRG