

Cuisson modulaire EVO900 Sauteuse basc. él. 80 L, fond Duomat 800mm

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



392145 (Z9BREHDOF0)

Sauteuse basculante
manuelle électrique 80 L, fond
duomat

Description courte

Repère No.

Fabriquée en acier inox 20/10ème. Eléments de chauffage infrarouge positionnés en dessous de la surface de cuisson. Surface de cuisson Duomat, alliage de différents inox en un seul bloc. Peut être installée en suspendu. Comprend un mécanisme d'inclinaison manuel, le couvercle à double paroi est en acier inoxydable. La température de cuisson peut être réglée par thermostat. Panneau extérieur en acier inoxydable avec finition Scotch-Brite. Bords latéraux à angle droit pour permettre un assemblage parfait de jonction entre les unités. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures. Thermostat réglable de 120° à 300°C

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.
- Eléments de chauffage infrarouge montés sous la surface de cuisson
- 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.
- Capacité utile de la cuve 66 litres
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

Développement durable

- Calorifugé : rayonnement thermique limité et faible consommation énergétique.

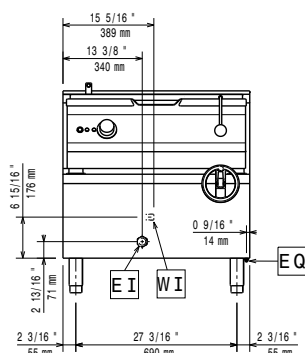
APPROBATION: _____

Accessoires en option

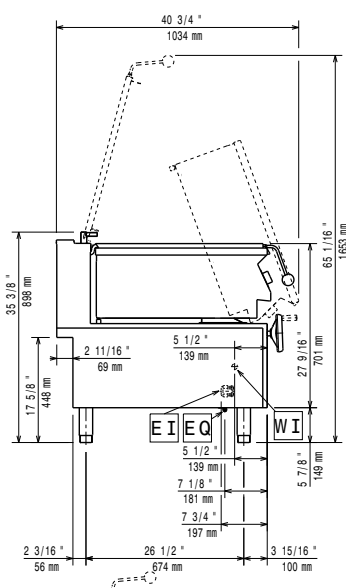
- Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière) PNC 206136 ☐
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm PNC 206148 ☐
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm PNC 206150 ☐
- Plinthe frontale hauteur 100 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 ☐
- 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 800 mm PNC 206304 ☐
- 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 ☐

Cuisson modulaire EVO900 Sauteuse basc. él. 80 L, fond Duomat 800mm

Avant

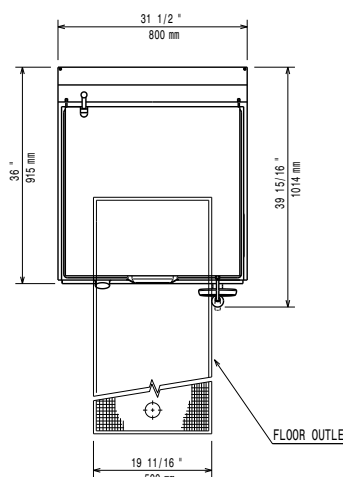


Côté



CW11 = Raccordement eau froide
EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage : 380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Total Watts : 13 kW

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 : 152 kg
Hauteur brute : 1080 mm
Largeur brute : 1020 mm
Profondeur brute : 860 mm
Volume brut : 0.95 m³
Groupe de certification : EBP9M1

Cuisson modulaire
EVO900 Sautéuse basc. él. 80 L, fond Duomat 800mm

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