

Cuisson modulaire EVO 900 Sauteuse basc. él. 100 L, fond Duomat 1000mm

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



392150 (Z9BREJDPFM)

Sauteuse basculante
automatique électrique 100 L,
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 automatique, 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

- Température de cuisson réelle ajustée au moyen d'un thermostat réglable.
- Grandes surfaces lisses, faciles d'accès pour le nettoyage.
- Eléments de chauffage infrarouge montés sous la surface de cuisson
- Cuve et couvercle double paroi pour minimiser la dispersion de chaleur.
- Couvercle à double paroi, isolé en inox 20/10.
- Énergie contrôlée par régulateur.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Mécanisme à basculement automatique permettant de faciliter le vidage.
- 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.
- La température de travail peut être réglée de 80 °C à 300 °C.

Construction

- 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.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Toutes les surfaces intérieures de la marmite sont arrondies et polies.
- 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.
- Capacité utile de la cuve 85 litres
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

Développement durable

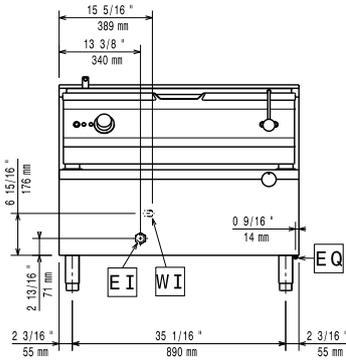
- Calorifugé : rayonnement thermique limité et faible consommation énergétique.

APPROBATION: _____

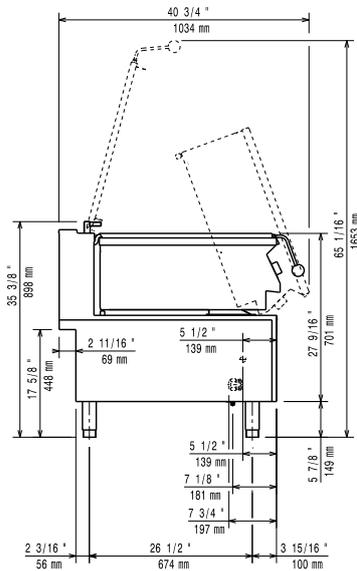
Accessoires en option

- 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 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
- Chariot à cuve relevable et extractible PNC 922403

Avant

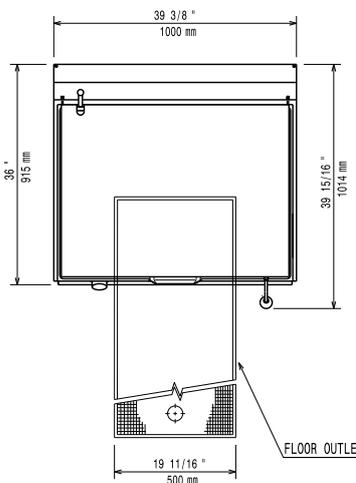


Côté



- CW11** = Raccordement eau froide
- EI** = Connexion électrique
- EQ** = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage : 380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Total Watts : 17 kW

Informations générales

Hauteur cuve interne 190 mm
Surface de cuisson 930x615 mm
Capacité de cuve, maxi : 100 lt
Température de fonctionnement MINI : 80 °C
Température de fonctionnement MAXI : 300 °C
Poids net : 180 kg
Largeur brute : 40 3/16" (1020 mm)
Hauteur brute : 1040 mm
Profondeur brute : 43 5/16" (1100 mm)
Poids brut : 441 lbs (181 kg)
Volume brut : 1.17 m³
Groupe de certification: EBP9A2