

SAUTEUSE GAZ À RELEVAGE MANUEL

Sauteuse avec structure autoportante en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Cuve en acier inoxydable AISI 304 d'épaisseur 20/10, entièrement rayonné. Fond en acier inoxydable AISI 430 de 10 mm d'épaisseur. Capacité maximum 60 lt. Chauffe par brûleur. Contrôle de la température par thermostat 60-300°C. Relevage manuel de la cuve.



Alimentation	Gaz	Épaisseur dessus	2 mm
Installation produit	avec soubassement	Litres par cuve	60
Quantité cuve	1	Relevage cuve	manuel

Caractéristiques fonctionnelles

- Appareil polyvalent pour cuisson des sauces, viandes braisées, risottos et recettes crémeuses, cuissons à filet d'huile
- Cuve avec bords relevés pour éviter gouttes à l'extérieur.
- Profil d'acheminement des liquides en façade pour une vidange optimale.
- Introduction de l'eau directement dans la cuve contrôlée par un bouton instable sur le front de la machine.
- Dimensions de la cuve (L x P x H) mm 710 x 410 x 205; capacité utile 45 lt, maximum 60 lt.
- Brûleurs spéciaux en acier inox à six rampes de flamme.
- Brûleur du four avec allumage électrique par train d'étincelles, allumage manuel possible.
- Température de travail: 60-300°C.
- Relevage manuel de la cuve par volant à poignée rabattable.
- Couvercle de la cuve en acier inoxydable AISI 304; grande poignée facile à saisir même en position verticale; charnière professionnelle à haute résistance constituée d'un seul corps avec réglage de rotation.
- Appareil pré-équipé pour installation sur pieds; à travers accessoires sur demandes en solution semi-suspendue.

Caractéristiques de fabrication

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10 avec finition Scotch Brite.
- Bandeau de commandes en acier inox AISI 304, épaisseur 12/10 mm, avec finition Scotch Brite. Panneaux latéraux en acier inox AISI 304, arrière en acier inox.
- Cuve à larges rayons de raccordement et soudures étanches aux liquides; finition satinée à l'intérieur et sablée sur le bord supérieur.
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 avec fond radiant en acier inoxydable AISI 430 de 10 mm d'épaisseur.
- La maintenance des composants internes ne nécessite pas le déplacement de l'appareil.
- Poignées ergonomiques en métal avec protection en caoutchouc contre les infiltrations d'eau.
- Dossieret arrière rayonné sur le plan h = 4 cm, avec chemisée intégrée pour l'évacuation de la chaleur, coiffée d'une grille de protection en fonte émaillée amovible.
- Pieds d'appui au sol en acier inox AISI 304 réglables, équipés de semelle inrayable en plastique isolante. Les pieds sont fournis à une hauteur fixe de 15 cm. Extension de pied 5 cm (hauteur minimum / hauteur maximum: 87,5 / 92,5 cm).
- Composants fonctionnels accessibles par le soubassement frontal ou le bandeau de commandes.

Dotations de sécurité et certifications

- Contrôle de sécurité fonctionnement gaz assuré par soupape thermostatique, veilleuse et thermocouple.
- Arrêt automatique en cas de rotation de la cuve.
- Commande de relevage de la cuve par vis sans fin, possible uniquement avec une commande continue de l'opérateur.
- Système de sécurité qui bloque le mouvement de la cuve en cas d'endommagement de la vis de l'écrou.
- Interrupteur de fin de course de sécurité mécanique pour éviter une rotation excessive de la cuve.
- Désactivation automatique de l'alimentation eau par électrovanne en cas de cuve relevée.
- Certifications CE référantes à toutes les directives et règlements en vigueur.
- Homologation à la norme européenne EN 1672-2 Conception Hygiénique.
- Le produit est conforme au règlement CE 1935/2004 et au Décret du 21/03/1973 (Matériaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).
- Degré de protection IPX4.

1S1BR1G



Accessoires en option

- Chariot avec bac; roues.

Données techniques

<i>Branchement électrique</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Poids net</i>	145 kg
<i>Poids brut</i>	160 kg	<i>Puissance électrique</i>	0,001 kW
<i>Puissance gaz</i>	14 kW	<i>Dimensions</i>	80x72x90 cm
<i>Emballage</i>	86x82x130 cm		