

**Cuisson modulaire  
SAUTEUSE BASCULANTE  
MANUELLE ELEC 80 L FOND ACIER**

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



Cuisson modulaire

SAUTEUSE BASCULANTE MANUELLE ELEC 80 L FOND ACIER

391143 (E9BREHMOF0)

 SAUTEUSE BASC MANU  
ÉLEC. 80L, FOND ACIER

### Description courte

#### Repère No.

Fabriqué en acier inox. Cuve et couvercle à double paroi/dessus en acier inoxydable 20/10 me. Surface de cuisson en acier doux. Robinet en acier inox. Coins en angle droit pour éliminer les espaces et les pièges à salissures entre les unités.  l ments chauffants blindés en acier inox AISI 304 situés sous la base extérieure de la cuve. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures. Thermostat réglable de 120    300 C. Basculement manuel. Protection IPX5.

### Caractéristiques principales

- Cuve et couvercle double paroi pour minimiser la dispersion de chaleur.
-  l ments de chauffage infrarouge montés sous la surface de cuisson
- Couvercle à double paroi, isolé en inox 20/10.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- Température de cuisson réelle ajustée au moyen d'un thermostat réglable.
- La température de travail peut être réglée de 120  C   300  C.
-  nergie contrôlée par régulateur.
- Calorifugé : rayonnement thermique limité et faible consommation énergétique.
- 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.
- Ensemble monté sur des pieds en inox réglables en hauteur jusqu'à 50 mm. Se monte facilement sur des systèmes cantilever.

### Construction

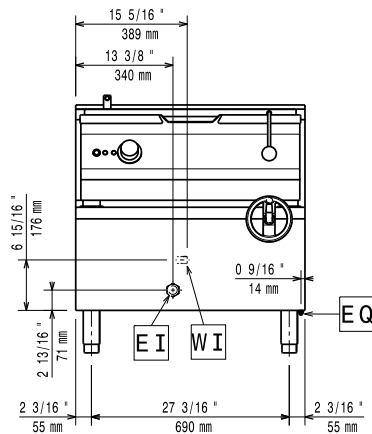
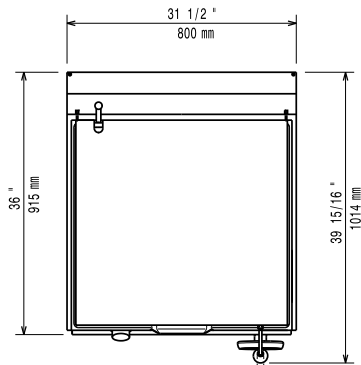
- Surface de cuisson en acier doux pour faire sauter, faire pocher, cuire à la vapeur, faire bouillir, cuire à l'étouffé et faire frire.
- Toutes les surfaces intérieures de la marmite sont arrondies et polies.
- Panneaux extérieurs en inox avec fini Scotch-Brite
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.

### Accessoires en option

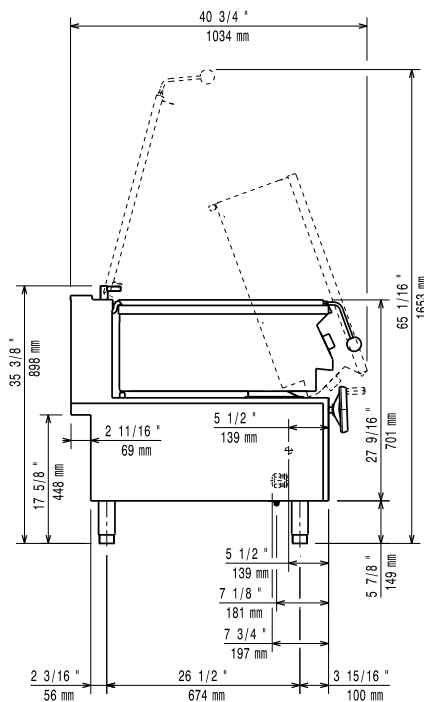
- Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec la base support pour pieds ou roues PNC 206135
- Kit flasque de pieds PNC 206136
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm PNC 206176
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm PNC 206177
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm PNC 206178

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

- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm  PNC 206179
- Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm  PNC 206180
- Couple de panneaux  PNC 206181
- 2 panneaux conduit de service (dos à dos)  PNC 206202
- Mître pour élément 800mm  PNC 206304
- Support pour pieds ou roulettes 800 mm  PNC 206367

**Avant**

**Dessus**


CWII = Raccordement eau froide  
EI = Connexion électrique

**Côté**


### Électrique

**Voltage :**  
391143 (E9BREHMOF0) 400 V/3N ph/50/60 Hz

**Total Watts :** 13 kW

### Informations générales

**Profondeur surface cuisson :** 565 mm  
**Largeur surface cuisson :** 680 mm  
**Hauteur de mitre :** 130 mm  
**Capacité de cuve, maxi :** 80 lt  
**Température de fonctionnement MINI :** 120 °C  
**Température de fonctionnement MAXI :** 300 °C  
**Poids net :** 150 kg  
**Poids brut :** 170 kg  
**Hauteur brute :** 1040 mm  
**Largeur brute :** 1020 mm  
**Profondeur brute :** 860 mm  
**Volume brut :** 0.91 m<sup>3</sup>

No clearance needed on rear sides of unit if wall is of non combustible type. If wall is combustible, minimum 50 mm wall clearance should be maintained.