



XL CONCEPT

SAUTEUSE

CUVE RECTANGULAIRE BASCULANTE

Cuve dm² / litres : 103/220

V02534 XC-DBRE220S/DAF

Identité Produit

LxPxH (mm) : 2255 x 1033 / 1125 x 531

Puissance : 30 kW

Option -volt/Kw : 3~400V + N + T



référence : XL CONCEPT ...

Caractéristiques de construction

Chassis :

- Chassis en acier inox 18-10 épaisseur 30/10 à 40/10

Habillage :

- Facade et cotes en inox 304, épaisseur 20/10

Support pour appareil standard :

- 4 pieds inox hauteur : 380 mm
- Consoles murales
- Support mixte : 2 pieds en facade + 1 cornière (ou sur socle maçonné)

Précautions d'installation :

- Afin de démonter les panneaux latéraux et d'accéder aisément aux volumes techniques des appareils, il est recommandé de laisser un espace libre de chaque côté de 400 mm minimum.

référence : DBRE220S/DAF

Construction :

- Structure portante entièrement en acier inox ép. 30 à 40/10
- Habillage en inox, épaisseur 20/10
- Pieds en inox avec embases réglables

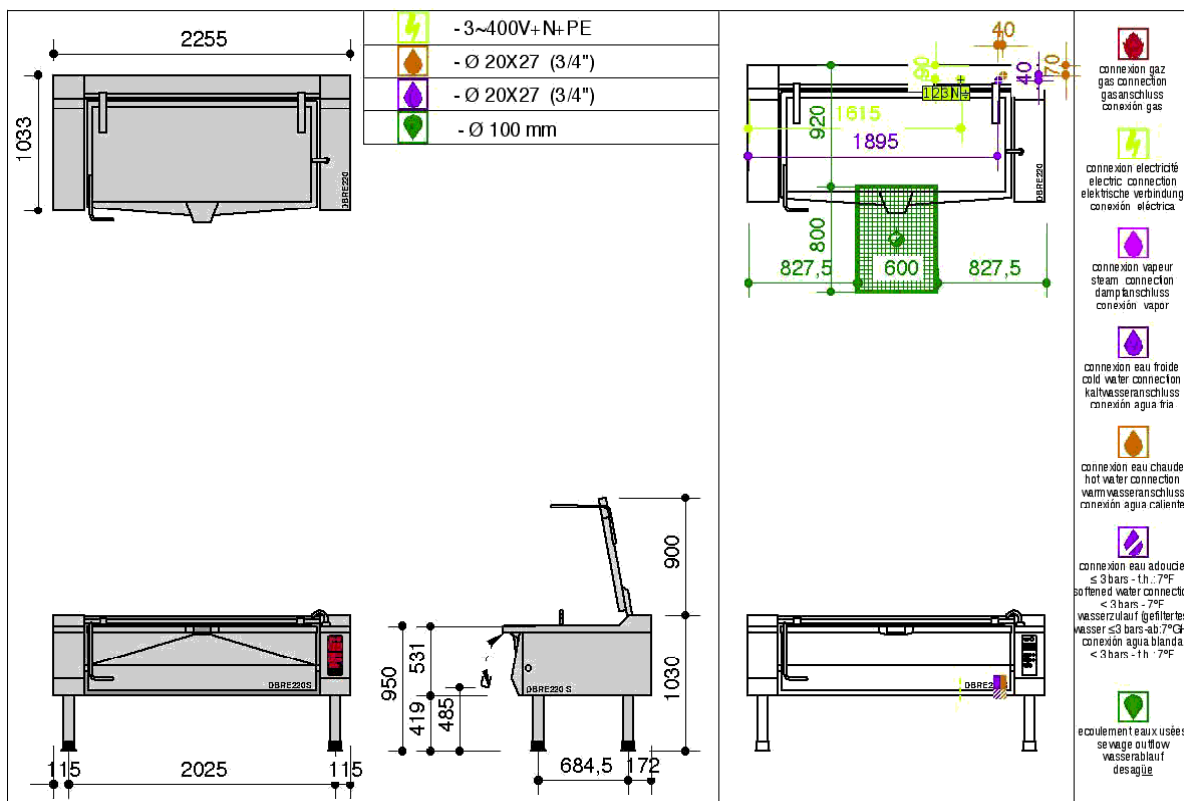
Cuve & couvercle :

- Cuve entièrement carrossée pour faciliter le nettoyage, avec zone d'expansion (en cas de débordement, canalise le flux au bec verseur pour vidange dans caniveau). Couvercle avec retour des condensats dans la cuve.
- Fond de la cuve en inox 304, épaisseur 15 mm, cuve et couvercle en inox 304, épaisseur 15 à 20/10,
- Cuve avec basculement motorisé, entièrement équilibré,
- Couvercle équilibré à double paroi, avec amortisseur gaz et système de sécurité empêchant le basculement de la cuve si couvercle fermé.
- Doseur volumétrique d'eau pour le remplissage de la cuve
- Egouttoir en inox 18-10, amovible

Chauffage :

- Chauffage par résistances blindées en alliage "Incoloy 800"
- Puissance : 30 kW
- Tension : 3/400V + N + T

* Tableau de commande et programmation à touches sensibles, afficheurs digitaux et diodes électro-luminescentes



V02534/
1/01/2004

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES				
<ul style="list-style-type: none"> ● structure portante ● panneaux ● habillage externe 	inox 304 inox 304 inox 304	épaisseur : 30/10 à 40/10 épaisseur : 15 à 20/10 épaisseur : 15/10	sur 4 pieds réglables en hauteur	
CARACTERISTIQUES CUVE & COUVERCLE				
CUVE : <ul style="list-style-type: none"> ● matière ● fond de cuve ● cuve à basculement motorisé ● capacité cuve ● capacité cuve en "paniers" ● égouttoir COUVERCLE : <ul style="list-style-type: none"> ● couvercle à double paroi calorifugé ● couvercle équilibré 	inox 304 inox 304 basculement par moto-réducteur dm ² : 103 / Litres : 220 6 GN 1/1 inox 18-10 inox 304 amortisseurs gaz	épaisseur : 25/10 épaisseur : 15 mm avec zone d'expansion amovible	sécurité basculement si couvercle fermé retour des condensats dans la cuve	
CHAUFFAGE ELECTRIQUE				
<ul style="list-style-type: none"> ● chauffage ● tension ● puissance ● réglage température mode cuisson à l'eau ● réglage température mode friture ● réglage température mode braisage ● sécurité 	résistances blindées 3~400 V + N + T 30 kW 50 à 110°C 120 à 180°C 50 à 300°C par thermostat	incoloy 800 par sonde et régulation électronique par sonde et régulation électronique par sonde et régulation électronique		
PANNEAU DE COMMANDE				
<ul style="list-style-type: none"> ● contrôle électronique, avec double affichage , avec les fonctions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> . Basculement et retour de la cuve . Sélection du mode de cuisson . Modification ou sélection de la température 	à 3 digits et LED Remplissage automatique Signal de fin de cuisson Temps de cuisson	touches sensibles bouton poussoir d'arrêt d'urgence ("coup de poing")	lexan de protection	
ACCESSOIRES ET OPTIONS				
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> système LCS contrôle (HACCP et traçabilité) <input type="checkbox"/> carte de pilotage appareil <input type="checkbox"/> bornier de raccordement optimiseur <input type="checkbox"/> douchette avec flexible <input type="checkbox"/> consoles murales pour suspendues <input type="checkbox"/> support mixte <input type="checkbox"/> piétement inox pour suspendues <input type="checkbox"/> panier à pâtes (l'unité) <input type="checkbox"/> panier à frites (l'unité) <input type="checkbox"/> pelle à omelette <input type="checkbox"/> chariot à paniers 	enregistrement temps et T °C de cuisson 1 carte CTTL et 1 interface pour gestion d'énergie sur enrouleur automatique la paire 2 pieds en façade 4 pieds GN 1/1 - 200 mm GN 1/1 - 200 mm inox	cornière à l'arrière hauteur : 380 mm avec anse crochet avec anse crochet	1 logiciel & 1 interface 1 carte CTTL et 1 interface	V02207 V02220 V02429 V02221 V02183 V02589 V02206 V02188 V02189 V02408 V02362



Informations indicatives, et susceptibles de modifications sans préavis pour amélioration des produits.

Photographies et représentation graphiques non contractuelles.

CHARVET - 38850 CHARAVINES - France

1170, rue principale - BP 3 - Tél. 0 476 066 422 (+) - Fax 0 476 557 875
 e-mail: info@charvet.fr - www.charvet.fr

S.A. au capital de 306 621 € - CCP GRENOBLE 398-99B - SIRET 553 620 105 00013 - APE 295 E
 N°Ident.T.V.A. : FR40553620105 - 553 620 105 R.C. BOURGOIN