

Sauteuse basculante induction

Modèles

SBI 60



Equipements de série

- Commande chauffe et basculement de la cuve sur pupitre
- Modèles avec pieds de 150 mm, mobiles
- Cuve en inox avec retenue à l'avant canalisant la vidange.
- Basculement de la cuve à l'avant par vérin électrique
- Châssis tout inox en profilés soudés
- Plage inox 20/10 avec bord tombé
- Habillage inox brossé 10/10 assurant l'étanchéité des composants
- Sécurité arrêt de chauffe en position basculée
- Passage des câbles dans l'axe de basculement
- Couvercle doublé isolé et étanche (Sans vis) équilibré en toutes positions
- Rejet de remplissage d'eau froide avec commande sur le bandeau.

Option

- Couvercle simple (CS60)

Caractéristiques générales

La plaque chauffe uniformément 100 % de sa surface à 0,5°C près sans perte d'énergie sur les bords ou de surchauffe au centre, d'où une parfaite homogénéité de cuisson. De plus, une faible température de rayonnement favorise l'ambiance de travail.

Le besoin en énergie nécessaire à la cuisson est modulé automatiquement par un micro-processeur. La consommation ne dure que le temps de la cuisson.

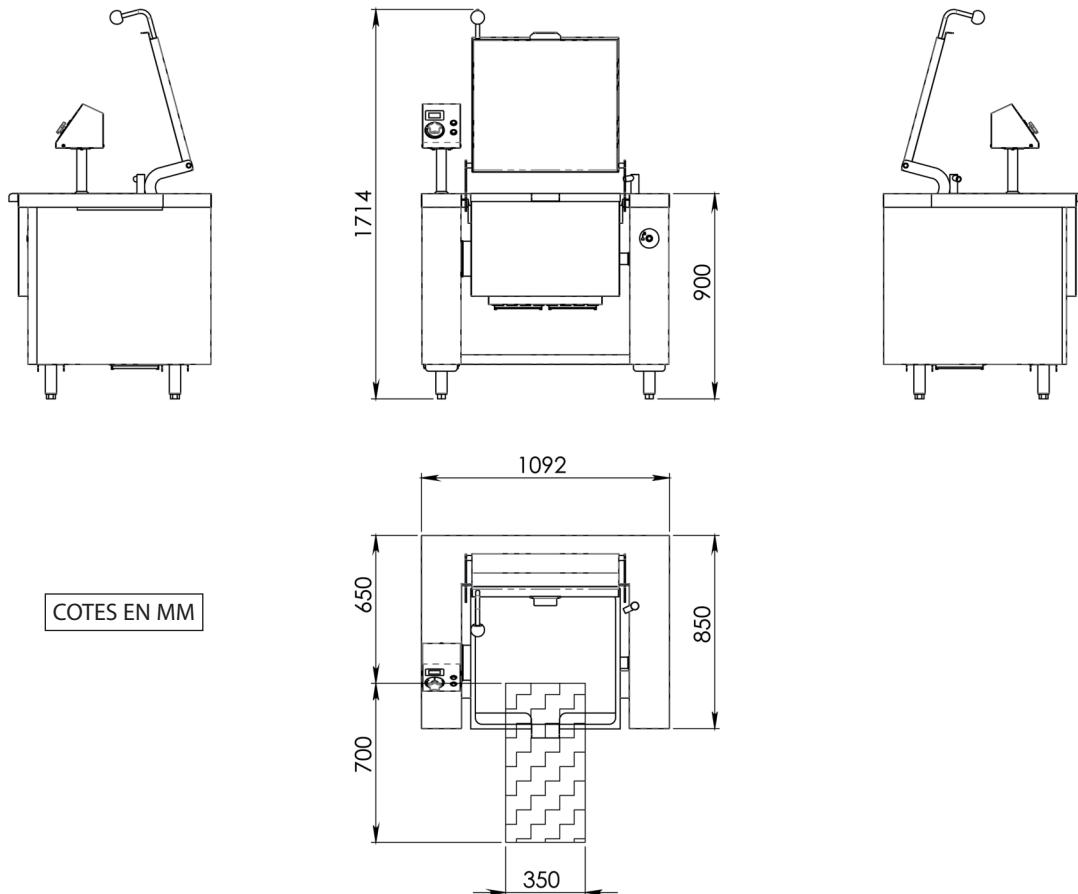
La température est surveillée et régulée électroniquement (système RTCS™).

Faible inertie.

Reprise de chauffe instantanée permettant un rissolage des viandes de grande qualité, même à pleine charge.

- Fond de cuve en HPCR-inox, emboutie et encastrée dans la partie supérieure
- Technique RTCS™ de contrôle et de régulation de la température en temps réel
- Réglage de la température de 0°C à 230°C par sélecteur rotatif gradué
- Chauffe rapide de 0°C à 230°C en moins de 4 mn et 30 secondes.
- Gestion de la température au degré près
- Surveillance électronique de l'apport en énergie
- Technique pilotée par micro-processeur
- Facilité de nettoyage : pas d'adhérence sur le fond de cuve.

Sauteuse basculante induction



Caractéristiques techniques

Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Dim. fond de cuve (mm)	Surface de cuisson (dm ²)	Profondeur de cuve (mm)	Capacité totale (litres)	Puissance (kW)	Alimentation (V)	Poids (kg)
SBI 60	1092 x 850 x 900	618 x 577	35	200	71	11	Tri 400	270