

SAUTEUSES POLYCUISONS : CRITÈRES OBLIGATOIRES

- a) ensemble inox AISI 304 – dessus épaisseur 30/10ème et cuve et éléments de structure épaisseur 20/10ème
- b) fond de cuves bimétal 9mm + 3mm
- c) couvercle équilibré, doublé, charnières compensées Echtermann
- d) cuves à angles arrondis profondeur utile minimum 250 mm
- e) basculement électrique avec arrêt dans toute position
- f) bec de vidange de cuve élargi pour vidange intégrale
- g) gouttière en périphérie de cuve pour récupération des écoulements
- h) régulation digitale thermique avec doseur d'énergie avec multicapteur de zone de cuisson et sonde à cœur pour produit relié en USB pour traçabilité HACCP sur enregistreur externe
- ~~i) doseur séquentiel sur modèle gaz avec coupure de sécurité par basculement de la cuve~~
- j) alarme sonore de fin de cuisson
- k) départ différé électrique
- l) livré avec : cadre de support bac GN
crépine perforée pour vidange de cuve
douchette de lavage de cuve
- m) arrivée d'eau par bec verseur pour remplissage de la cuve avec compteur d'eau volumétrique
- n) capacité 170 litres pour le modèle électrique

dimensions cuve électrique 170 litres : 1350 x 575 x 250

dimensions extérieures électriques 170 litres : 1750 x 925 x 930