

SAUTEUSE PLASMA 50 dm² élec.

L'outil indispensable des restaurateurs, traiteurs, collectivités, cuisines centrales, centres hospitaliers, ...

Points forts : 4 minutes suffisent pour atteindre 200°C
Rapidité et rendement importants.



- Basculement électrique par vérins.
- Vidange de cuve à 340 mm du sol.
- Puissance de chauffe 22.8 kW.
- Chauffage par éléments chauffants à grande surface d'échange.
- Temps de montée en température du fond de cuve de 20 à 200°C en 4 min.
- Cuve profondeur 250mm (réelle), capacité 2 bacs GN1/1, volume utile 110 litres.
- Fond thermodiffuseur.
 - Fonction multicuisson avec régulation de température fond de cuve et produit.
 - Régulation par sonde à cœur multipoints.
 - Commande par écran tactile couleur sur console.
 - Recettes programmables.
 - Sortie pour traçabilité.
 - Douchette enrouleur.
 - Couvercle doublé avec joints périphérique piloté par vérins, déverrouillable en cas de coupure de courant.
- Fonction relevage des paniers.
- Minuterie et départ différé avec horloge en temps réel.
- Possibilité de suspendre l'appareil ou de le poser sur pieds.
- Dessus du pilier en 30/10 servant de plan de travail.
- Espace entre le sol et l'avant de l'appareil 450 mm.



Gamme suspendue Pilote
Façade 1300 - Prof. 925



CAPIC
France 1955 ★★★★★

5 rue Haroun Tazieff - CS 35007 - 29556 QUIMPER Cedex 9 - France
Tél. 02 98 64 77 00 - Fax 02 98 52 06 47 - email : capic@capic-fr.com - www.capic-fr.com

Le matériel présenté sur cette documentation est fabriqué en Bretagne-France par CAPIC.
Photos, caractéristiques et dessins ne sont donnés qu'à titre indicatif et ne sont pas contractuels.



SAUTEUSE PLASMA

50 dm² élec.



Caractéristiques :

- Dimensions extérieures : 1300x925x450
- Dessus en acier inoxydable 18.10 brouillé .
- Epaisseur dessus 30/10.
- Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé Structure 20/10 en acier inoxydable .
- Bord avant tombé rayonné de 20 .
- Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation.
- Façade sans vis apparentes .
- Espace de 70mm entre cuve et piliers pour nettoyage aisé.

Descriptif :

- Couvercle et contre couvercle en inox 18.10 piloté par verin électrique.
- Cuve en acier inoxydable 18.10 épaisseur 20/10.
- Fond duplex épaisseur 10mm.
- Dimensions : 850x575x250 .
- Capacité nominale : 110 L.
- Puissance : 22,8 kW .
- Chauffage par résistance spécifique haut rendement.
- Alimentation eau chaude/eau froide par rejet fixe.
- Compteur d'eau avec totalisateur .
- Coupure de chauffe au basculement .
- Commande par écran tactile couleur recettes programmables.
- Sélection du mode de cuisson .
- Démarrage différé et minuterie temps de cuisson.
- Au choix régulation avec sonde fond de cuve ou coté de cuve (mode sauté ou marmite) .
- Sonde à cœur multipoint (3) .
- Relevage paniers asservi au couvercle (option) .

Spécifications :

- Basculement par vérins électriques .
- Indice de protection IP66 sans aucun entretien.
- Commandes de basculement permettant fiabilité de travail, ergonomie, hygiène et sécurité d'arrêt en toute position de la cuve.

Options :

- Cadre amovible support 2 bacs GN1/1 (X295008).
- 4 Pieds réglables en hauteur (X296050) .
- Barre de relevage automatique avec 2 bacs GN1/1 perforés (X296051).
- Sortie RS pour traçabilité (X238009) .
- Grille d'égouttage (X295009).

