

**Cuisson modulaire**  
**SAUTEUSE BASCULANTE MANUELLE**  
**GAZ 100 L FOND DUOMAT**

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



391140 (E9BRGJDPF0)

SAUTEUSE BASC MANU  
GAZ 100L,FOND DUOMAT

### Description courte

#### Repère No.

Fabriqué en acier inox 20/10ème. Convient pour le gaz naturel ou au GPL. Brûleurs en acier chromé avec dispositif de sécurité de la flamme. Surface de cuisson Duomat, alliage de différents inox en un seul bloc. Peut être installé en suspendue. Comprend un mécanisme d'inclinaison manuel, le couvercle est à double paroi en acier inoxydable. Température de cuisson peut être réglé par thermostat. Panneaux en acier inoxydable avec finition Scotch-Brite. Bords latéraux à angle droit pour permettre un assemblage parfait entre les unités.

### Caractéristiques principales

- Sautéuse idéale pour faire sauter, faire pocher, cuire à la vapeur, faire bouillir, cuire à l'étouffé et pour la cuisson en sauce.
- La surface de cuisson « Duomat » permet d'exécuter une cuisson humide ou une cuisson sèche.
- Cuve et couvercle double paroi pour minimiser la dispersion de chaleur.
- 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.
- Énergie contrôlée par régulateur.
- 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.
- [NOT TRANSLATED]

### Construction

- Surface de cuisson avec fond Duomat : un alliage de 10 mm d'épaisseur résultant de la combinaison de 2 inox différents et permettant une meilleure stabilité thermique et une meilleure résistance à la corrosion.
- Toutes les surfaces intérieures de la marmite sont arrondies et polies.
- Panneaux extérieurs en acier 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.
- Brûleurs en acier inox AISI 441 résistants à la corrosion et aux températures élevées.
- Capacité utile de la cuve 85 litres

### TIT\_Sustainability



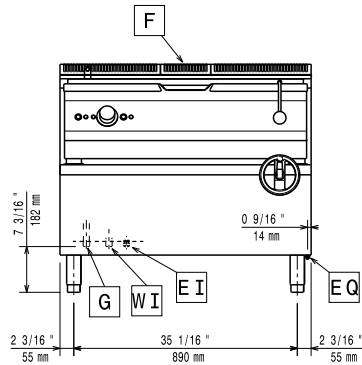
- Calorifugé : rayonnement thermique limité et faible consommation énergétique.

### Accessoires en option

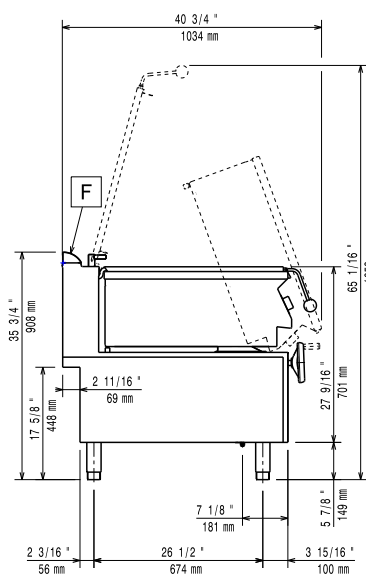
- Cheminée diamètre 150 mm PNC 206132
- Anneau pour cheminée diamètre 150 mm PNC 206133

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

Avant

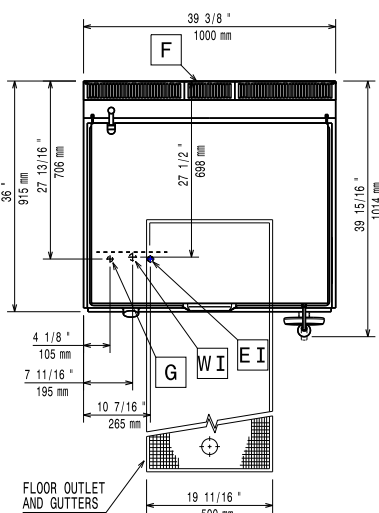


Côté



CWII = Raccordement eau froide  
 EI = Connexion électrique  
 G = Connexion gaz

Dessus



## Électrique

**Voltage :**  
 391140 (E9BRGJDPF0) 220-230 V/1 ph/50 Hz  
**Total Watts :** 0.1 kW

## Gaz

**Puissance gaz :** 27 kW  
**Prédisposé en standard :** Gaz naturel  
**Type de gaz Option :** Gaz Naturel ; GPL  
**Raccordement gaz :** 1/2"  
**Natural gas - Pressure:** 7" w.c. (17.4 mbar)

## Informations générales

**Hauteur cuve interne** 190 mm  
**Zone de cuisson LxP** 930x615 mm  
**Capacité de cuve, maxi :** 100 lt  
**Température de fonctionnement MINI :** 80 °C  
**Température de fonctionnement MAXI :** 300 °C  
**Largeur extérieure** 1000 mm  
**Profondeur extérieure** 930 mm  
**Hauteur extérieure** 850 mm  
**Poids net :** 180 kg  
**Poids brut :** 183 kg  
**Hauteur brute :** 1080 mm  
**Largeur brute :** 1020 mm  
**Profondeur brute :** 1060 mm  
**Volume brut :** 1.17 m<sup>3</sup>  
**Groupe de certification:** N9EBRG

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.