MARENO
kitchen solutions since 1922

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
M1 - 90	**MAMC0004720**	**BR98E80M**	**Sauteuses**

ARTICLE

Sauteuse basculante électrique 80 lt. avec relevage motorisé

MARENO ALI Group Srl Società a Socio Unico:
Via Conti Agosti , 231 - 31010 Mareno di Piave (TV)
Capitale Sociale 50.000.000,00 i.v.

Les données présentées dans ce document doivent être considérées comme non contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, sans préavis.

MARENO
kitchen solutions since 1922

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
M1 - 90	**MAMC0004720**	**BR98E80M**	**Sauteuses**

ARTICLE

Sauteuse basculante électrique 80 lt. avec relevage motorisé

DONNÉES TECHNIQUES

LARGEUR (mm):	**800**		
PROFONDEUR (mm):	**920**		
HAUTEUR (mm):	**900**		
POIDS (Kg):	**168**		
VOLUME (m^3):	**1**		
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW):	**9**		
TENSION (V):	**380-415 3N**		
N. ZONES DE CUISSON:	**1**		
DÉTAILS ZONE DE CUISSON:	**1x 9kW**		
DIM. CUVES (mm):	**770x710x200(h)mm**		
N. CUVES:	**1**	CAPACITE' (L):	**80**
DEGRÉ IP:	**IPX5**		
ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE (C°):	**100-280**		

DESCRIPTION

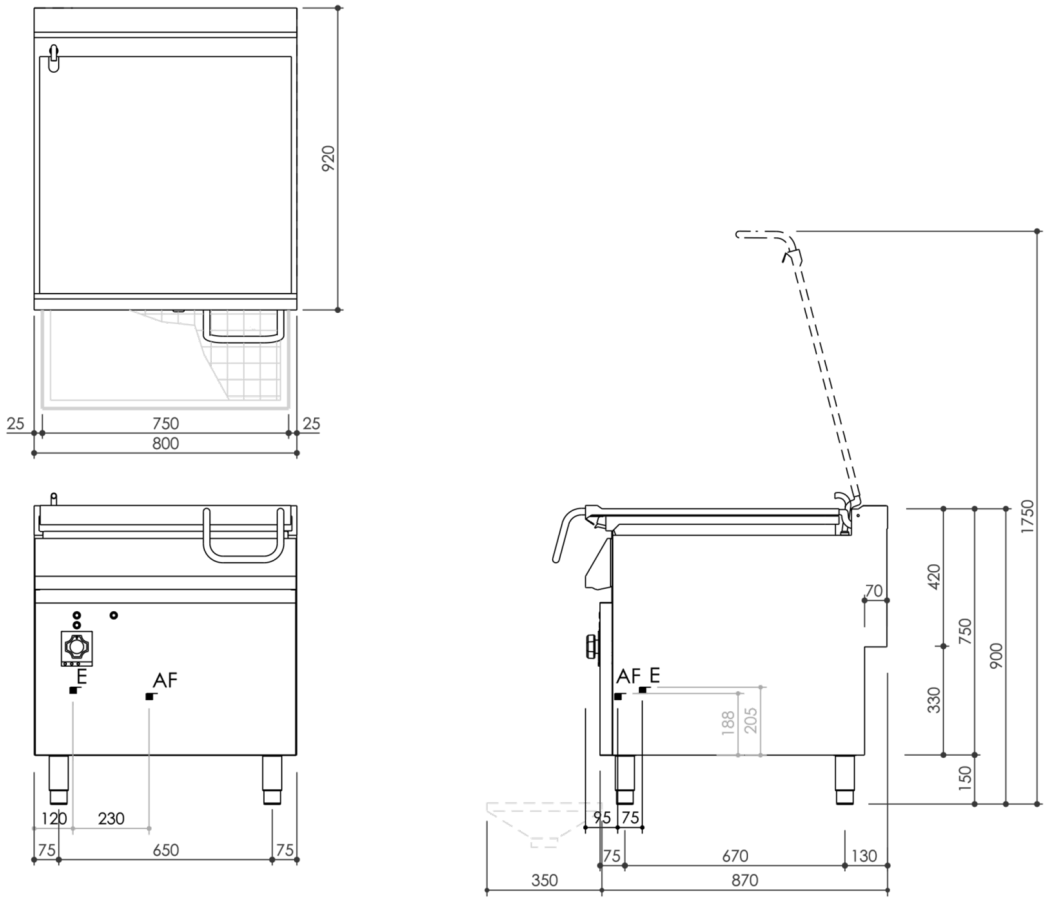
Sauteuse électrique basculante, réalisée en acier inox AISI 304. Plan conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Cuve de cuisson à soulèvement motorisé, réalisée en acier inox capacité 80 l avec fond en Duplex épaisseur 10 mm. Forme rectangulaire avec angles rayonnés pour faciliter le nettoyage. Couvercle à double paroi avec égouttoir à l'arrière pour diriger l'eau de condensation dans la cuve, charnières robustes en acier inox AISI 304, avec contrebalancement à ressorts. Remplissage automatique de la cuve par bouton. Robinet de l'eau fixe sur le plan. Poignée à préhension frontale en tube d'acier AISI 304 satiné, reliée au couvercle. Chauffage à haut rendement réalisé par blocs thermiques en aluminium coulé, en contact direct avec le fond de la cuve. Manette de contrôle du chauffage dont la forme protège contre les infiltrations d'eau, équipée de lampe témoin intégrée signalant immédiatement le chauffage et le fonctionnement correct de l'appareil. Température contrôlée par thermostat réglable de 110 à 280 °C. Système de sécurité interrompant le chauffage en cas de soulèvement de la cuve. Niveau de protection IPX5. Le produit est conforme au règlement CE 1935/2004 et au Décret du 21/03/1973 (Matériaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires). Indice de protection contre l'eau IPX5. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.

MARENO
kitchen solutions since 1922

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
M1 - 90	**MAMC0004720**	**BR98E80M**	**Sauteuses**

ARTICLE

Sauteuse basculante électrique 80 lt. avec relevage motorisé



DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION

(E) Raccordement électrique:	380-415 3N 50-60Hz
(AF) Arrivée d'eau froide:	Ø1/2-H=100mm.