

Electrique basculantes H 800 mm

La ligne THERMETIC d'Electrolux est conçue pour les cuisines à hauts rendements des hôtels, des institutions, des hôpitaux, des cuisines centrales et du catering. La gamme propose un large choix d'éléments pouvant être installés seuls ou assemblés parfaitement à une unité de cuisson complète au moyen de systèmes de branchements hygiéniques. Les unités de 900 mm de profondeur sont également modulables avec la ligne C90. La sauteuse électrique basculante possède une surface de cuisson multifonctions et elle est idéale pour rissoler, braiser, préparer des sauces, revenir, pocher, cuire à la vapeur, bouillir, mijoter, préparer des sauces blanches etc.



595313 avec accessoires

Performances et bénéfices pour l'utilisateur

- La surface de cuisson multifonctions garantit une grande souplesse des procédés de cuisson : Rôtir / Rissoler / Mijoter et Préparer des sauces / Revenir et Bouillir.
- Le fond plat permet une excellente distribution de la graisse. Une utilisation minimale de la graisse offre des résultats optimaux en termes de grillades.
- Le couvercle isolé et équilibré réduit la consommation d'énergie et peut conserver les aliments au chaud de 80 à 90% par rapport au couvercle ouvert.
- La sauteuse peut être basculée de plus de 90° à vitesse variable pour faciliter les opérations de

vidage et de nettoyage.

- L'axe de basculement est situé vers l'avant et le haut de la sauteuse pour conserver un angle de basculement court lorsque différents types de bacs sont remplis.

Contrôles

- Le microprocesseur électronique avec écran digital permet de présélectionner la température de cuisson (de 50 à 250°C), la durée et l'heure de démarrage. Il garantit la conformité des procédés de cuisson préprogrammés.
- La sonde garantit un contrôle efficace de la température (pas de cuisson prolongée) : l'alimentation n'est fournie que lorsque cela s'avère nécessaire afin de maintenir la température indiquée

sans la dépasser.

- "Fonction bouillir": lorsque la température nominale est inférieure ou égale à 110°C, le système mesure la température comme dans une marmite.
- "Fonction friture": lorsque la température nominale est supérieure ou égale à 110°C, le système contrôle la température comme dans une poêle à frire.
- Pas de dépassement des températures de cuisson & réaction rapide.
- Affichage des erreurs pour une résolution rapide des problèmes.
- Réglage **SOFT** pour chauffer en douceur les produits délicats et éviter les pertes inopportunes.



**Sauteuses Thermetic FET
Electrique basculantes H 800 mm**

- Sur demande, l'appareil peut être relié à un système intégré HACCP pour le contrôle, la supervision et l'enregistrement de toutes les données par un ordinateur.
- Prévu pour un éventuel système d'optimisation d'énergie.

Construction

- Structure interne et panneaux externes en acier inox AISI 304.
- Surface de cuisson multifonctions : composée d'une épaisseur de 18 mm d'acier doux et 3 mm d'acier inox 316Ti
- La grande qualité thermique de l'isolation de la sauteuse permet d'économiser de l'énergie et de conserver une température de travail ambiante pour le confort des utilisateurs.

Hygiène & Sécurité

- Pas de boulons visibles pour faciliter le nettoyage des côtés et répondre aux plus grands standards en matière d'hygiène.
- Le robinet (en option) intégré dans une des consoles facilite le travail de remplissage et de nettoyage de la sauteuse.
- Surface de cuisson facile à nettoyer grâce aux bords et aux angles rayonnés.
- Indice de protection IPX5.
- Appareil recyclable à 98% en poids & emballage sans substances toxiques.

	FET060ES 595311	FET080ES 595313	FET080ESC 595303	FET100ES 595315	FET100ESC 595305
CARACTERISTIQUES					
Configuration	Rectangulaire; Basculante	Rectangulaire; Basculante	Rectangulaire; Basculante	Rectangulaire; Basculante	Rectangulaire; Basculante
Dimensions externes - mm					
largeur	1200	1400	1400	1600	1600
profondeur	900	900	900	900	900
hauteur	800	800	800	800	800
Capacité réelle de la cuve - L	60	80	60	100	100
Commandes électroniques	●	●	●	●	●
Basculement	Auto.	Auto.	Auto.	Auto.	Auto.
Couvercle double paroi	●	●	●	●	●
Température de fonctionnement - min/max - °C	50, 250	50, 250	50, 250	50, 250	50, 250
Dimensions de la cuve - mm					
largeur	600	800	800	1000	1000
profondeur	600	600	600	600	600
hauteur	200	200	200	200	200
Type de chauffage	Direct	Direct	Direct	Direct	Direct
Puissance - kW					
auxiliaire	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
installée-électrique	12.2	15.2	15	18.2	18
Poids net - kg.	210	240	240	270	270
Tension d'alimentation	400 V, 3N, 50/60				
ACCESSOIRES					
DOSSERET ARRIERE SOUDÉ 1200 MM	911745				
DOSSERET ARRIERE SOUDÉ 1400 MM		911747	911747		
DOSSERET ARRIERE SOUDÉ 1600 MM				911749	911749
KIT HACCP ELECTRONIQUE PRISE 485.1	911519	911519	911519	911519	911519
MELANGEUR EAU CH/FR MARMITE/BRAIS BASCUL	581911	581911	581911	581911	581911
PLAQUE + 2 PIEDS 100MM THERMETIC SPECIAL	911929	911929	911929	911929	911929
SOCLE INOX 160X900X100MM-BASC ADOS	911417	911417	911417	911417	911417
SOCLE INOX 160X900X100MM-BASC CENTR	911447	911447	911447	911447	911447

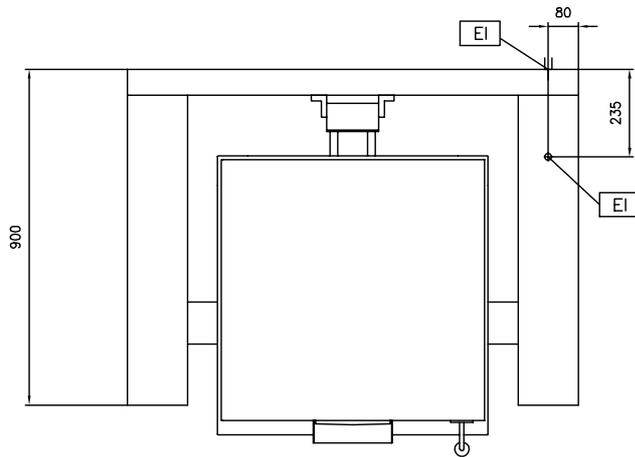
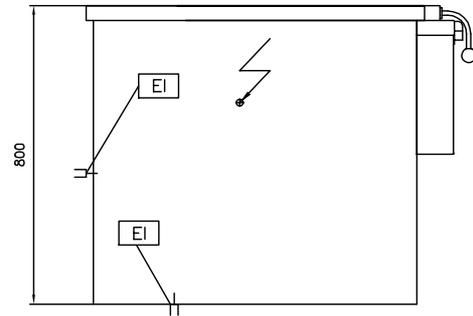
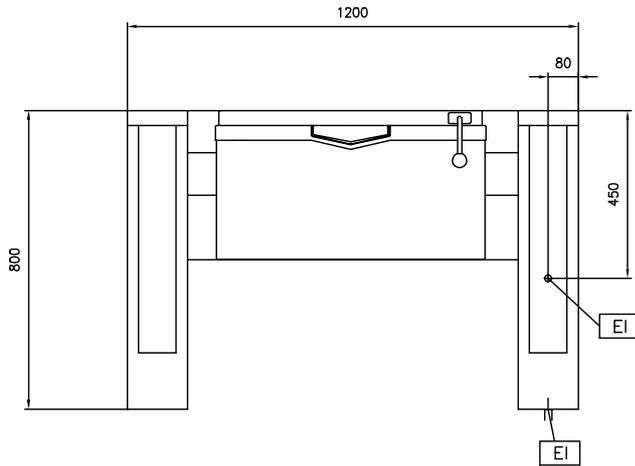
DAGB010

2013-10-03

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans avis préalable.

Sauteuses Thermetic FET
Electrique basculantes H 800 mm

595311



CHG 76.9382.001

DAGB010

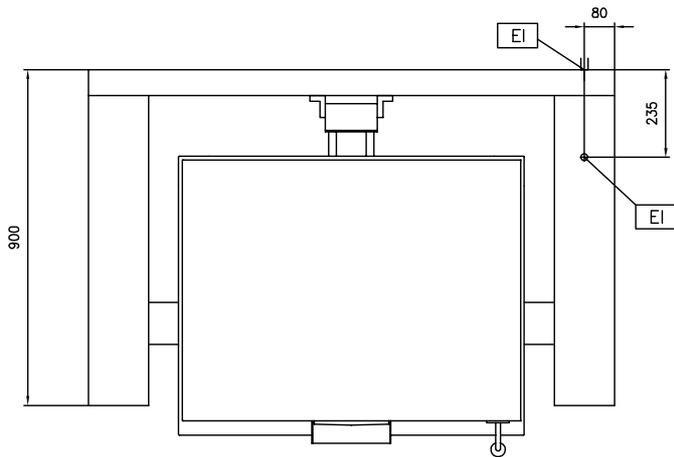
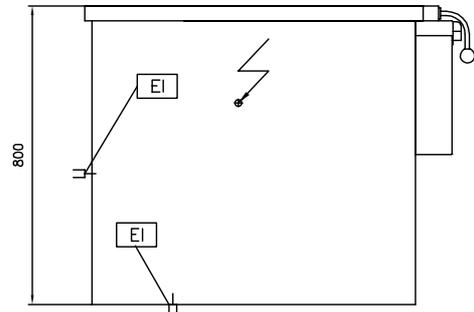
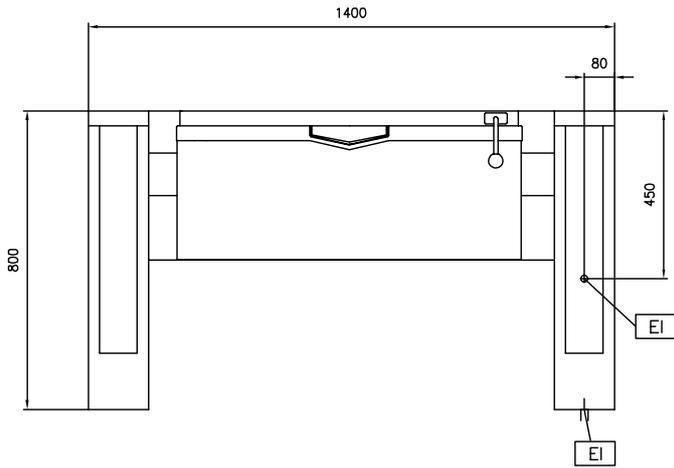
2013-10-03

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans avis préalable.

LEGENDE	FET060ES
	595311
	1/2"
	400 V, 3N, 50/60
CWI - Arrivée d'eau froide	1/2"
EI - Connexion électrique	400 V, 3N, 50/60
HWI - Arrivée d'eau chaude	1/2"

Sauteuses Thermetic FET
Electrique basculantes H 800 mm

595313, 595303



CHG 76.9382.007

DAGB010

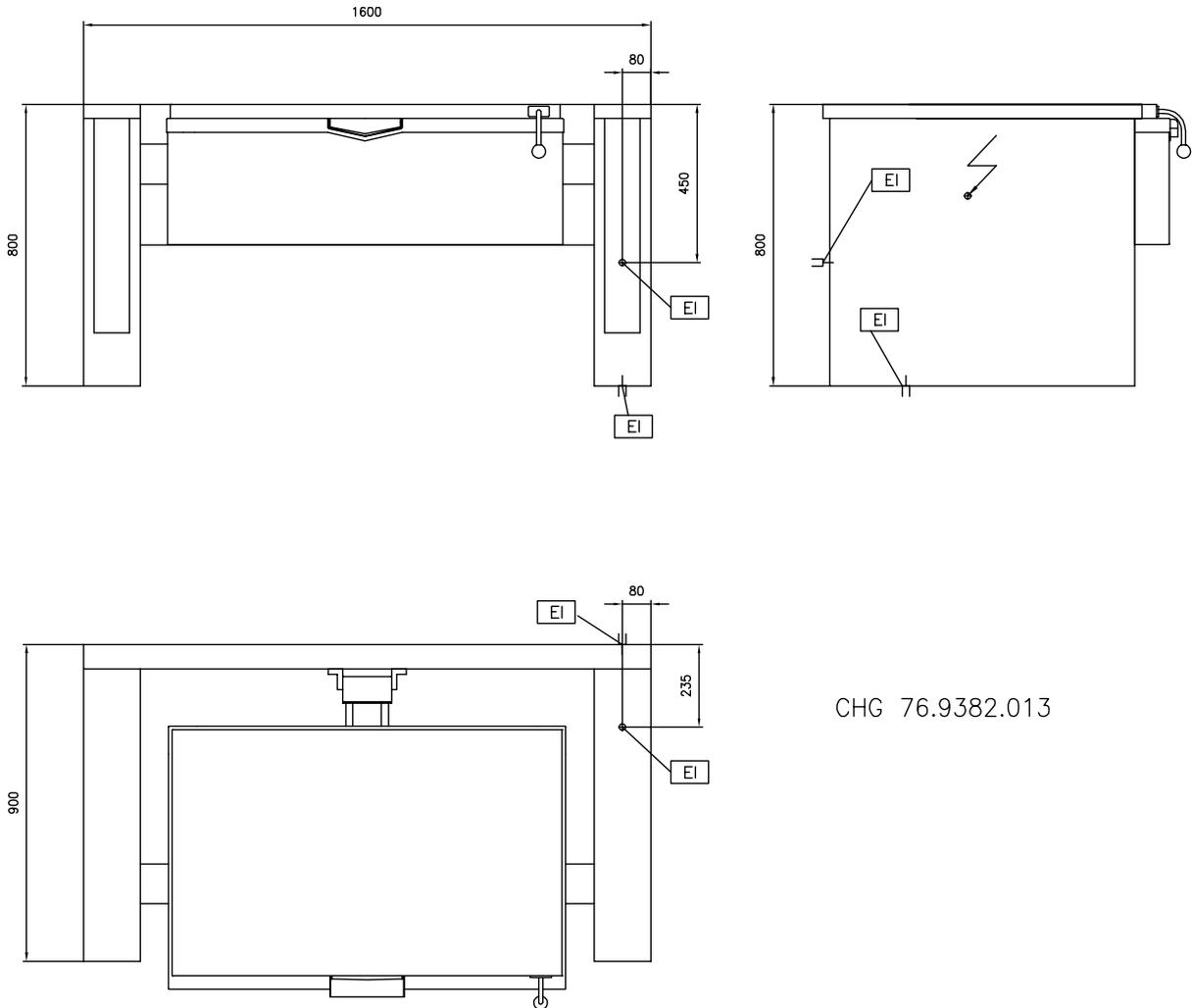
2013-10-03

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans avis préalable.

LEGENDE	FET080ES 595313	FET080ESC 595303
	CWI - Arrivée d'eau froide	1/2"
EI - Connexion électrique	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
HWI - Arrivée d'eau chaude	1/2"	1/2"

Sauteuses Thermetic FET
Electrique basculantes H 800 mm

595315, 595305



CHG 76.9382.013

LEGENDE	FET100ES 595315	FET100ESC 595305
	CWI - Arrivée d'eau froide	1/2"
EI - Connexion électrique	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
HWI - Arrivée d'eau chaude	1/2"	1/2"

2013-10-03

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans avis préalable.

DAGB010