

Sauteuse multifonction maxx

MX250

Modèle Mx250

Sauteuse maxx 250 litres

- easyTouch
- Électrique
- 250 litres de volume utile
- 83 dm² de surface de cuisson



Caractéristiques essentielles

- Modes de fonctionnement
 - Pocher : entre 30°C et la température d'ébullition
 - Sauter : entre 30°C et 250°C
 - Frيره : entre 30°C et 180°C
- easyTouch écran tactile 10"
- Sonde de température à coeur multipoint
- Bonde de vidage intégrée au fond de cuve : fermeture / ouverture à commande électronique
- Bascule des cuves à commande électronique « pas à pas » et retour « anti-vague »
- Relevage automatique des paniers
- Prise de courant intégrée 230 V / 16 A
- Prise USB intégrée étanche
- Suivi HACCP des cuissons

Équipements de série

- Écran tactile easyTouch 10"
- Sonde de température à coeur multipoint
- Bonde de vidage intégrée au fond de cuve : fermeture / ouverture à commande électronique
- Bascule des cuves à commande électronique « pas à pas » et retour « anti-vague »
- Relevage automatique des paniers
- Prise de courant intégrée 230 V / 16 A
- Interface USB intégrée étanche
- Suivi HACCP des cuissons
- Système automatique de remplissage de la cuve au dcl près
- Jauge de remplissage intégrée
- Capot à commande électronique sécurisée
- Gestion sécurisée bras de relevage des paniers
- Douchette escamotable intégrée
- Interface réseau intégrée

Fonctions

- Bascule des cuves à commande électronique « pas à pas » et retour « anti-vague »
- Relevage automatique des paniers
- Écran tactile 10" à contrôle intuitif
- Livre de recettes programmable
- Capacité de 350 programmes pouvant intégrer jusqu'à 20 étapes de cuisson
- Régulation électronique de la température
- Verrouillage du tableau de commande
- Fonction d'aide interactive
- Informations techniques et de service

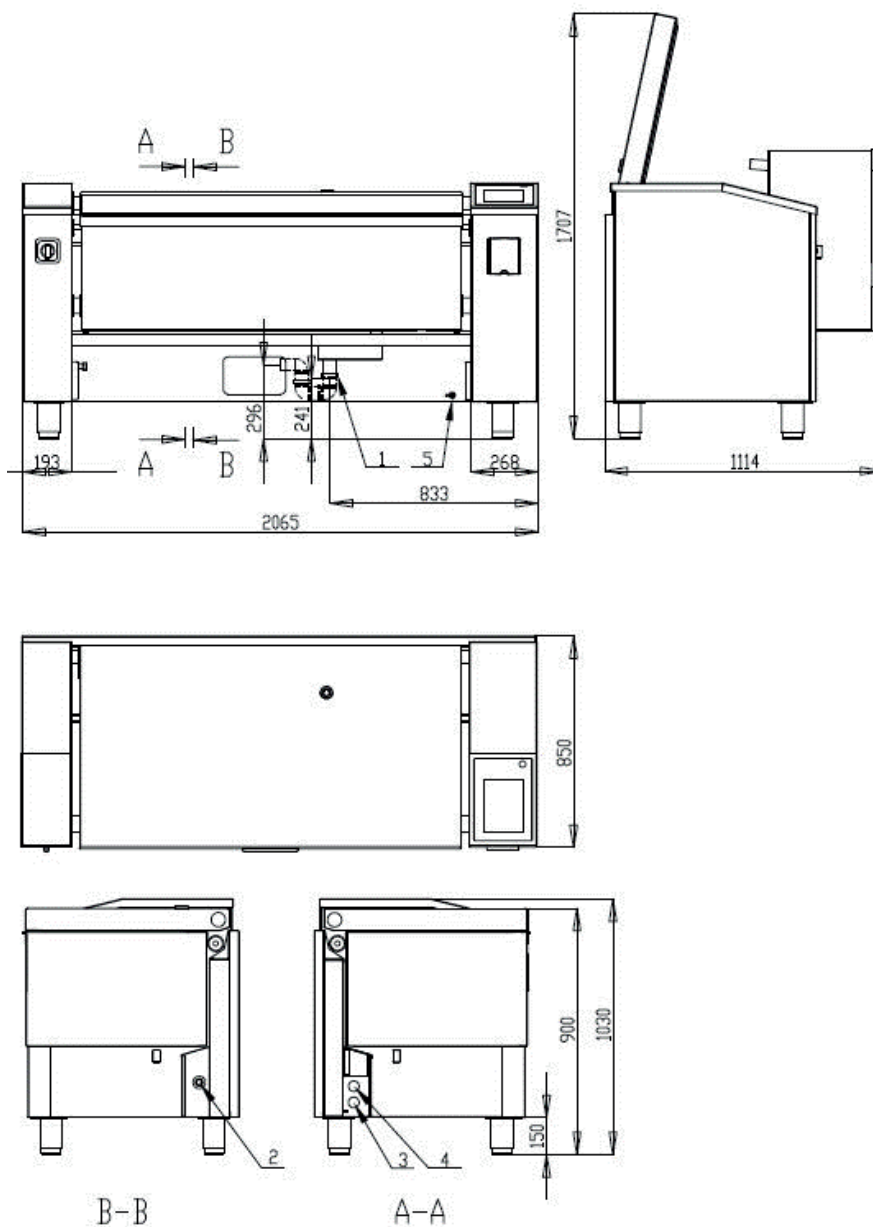
Conception

- Cadre de base - AISI 304, épaisseur minimale de 3 mm
- Couvercle du cadre - AISI 304
- Plaque de cuisson AISI 316, soudée des deux côtés
- Système de chauffe super block assurant des cuissons homogènes et réguliers
- Préchauffage rapide : 180°C en 3 minutes
- Capot robuste à double isolation et relevage automatique
- Régulation de la vapeur et de la pression par l'évent du couvercle
- Accès de maintenance par l'avant et par le haut de l'appareil
- Certificats CE, TÜV-SÜD

Accessoires

- Support
- Grande pelle avec manche
- Pelle à omelette
- Bras de relevage des paniers
- Paniers de pochage et à friture
- Trémie de filtration des jus de cuisson
- Paniers portions pour cuissons « à la carte »
- Chariot élévateur alimenté par batterie
- Grille pour traitement GN 1/1

Vues



- 1 Tuyau d'évacuation DN 50
- 2 Raccordement à l'eau
- 3 Connexion électrique
- 4 Prise principale RJ 45
- 5 Connexion

Dimensions et poids

Largeur x Profondeur x Hauteur	2065 x 850 x 1030 mm
Dimensions de chaque cuve	1429 x 580 x 340 mm
Poids	660 kg

Capacité

Capacité	250 litres - DIN 18857
Capacité GN	4 x GN 1/1
Surface de cuisson	2 x 22 dm ²

Raccordement électrique

Puissance de raccordement	49,2 kW
Voltage	3 N AC 400 V
Fusible	3 x 63 A

Raccordement d'eau

Alimentation en eau	3/4"
Évacuation des eaux usées	DN - 50