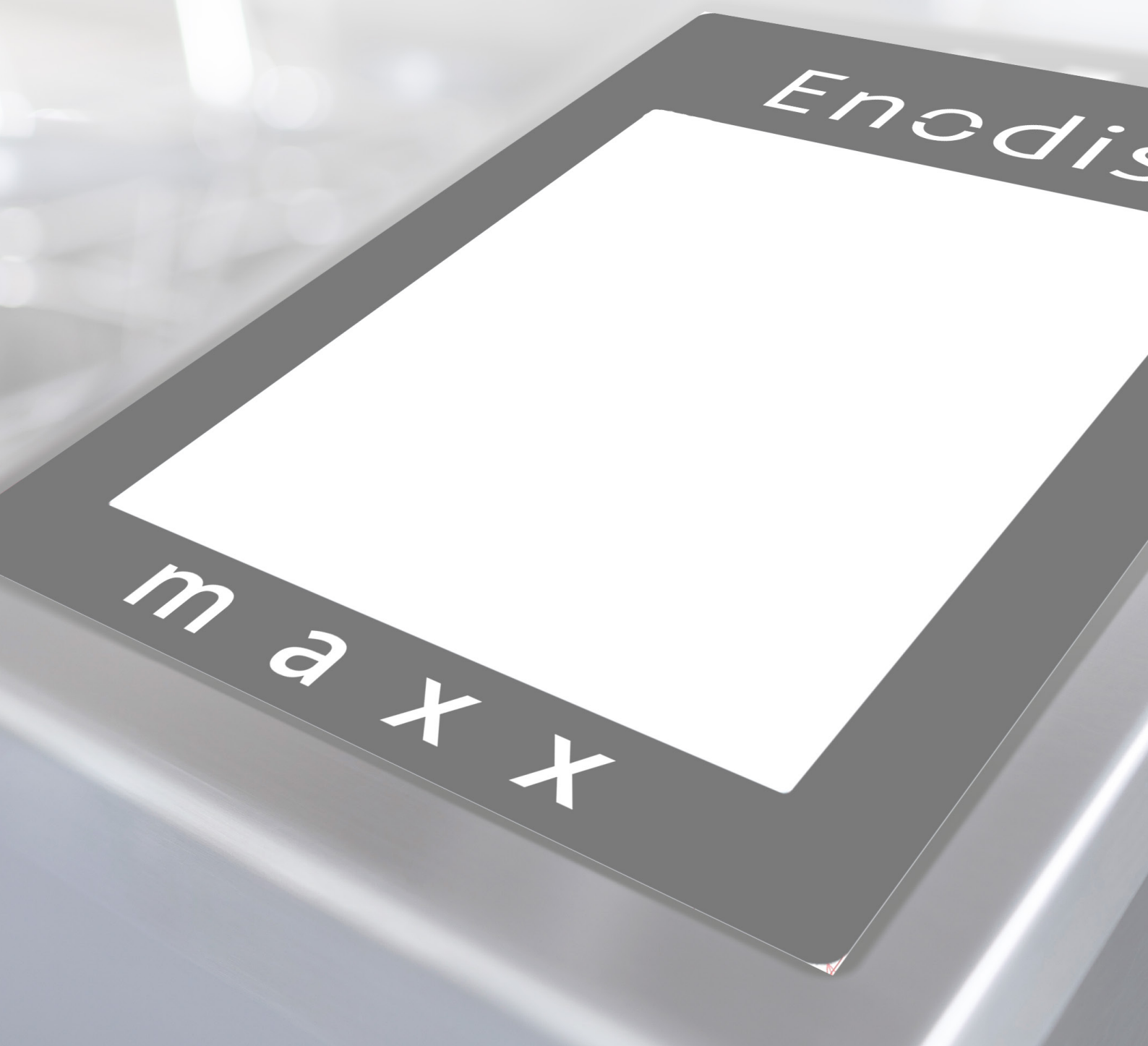


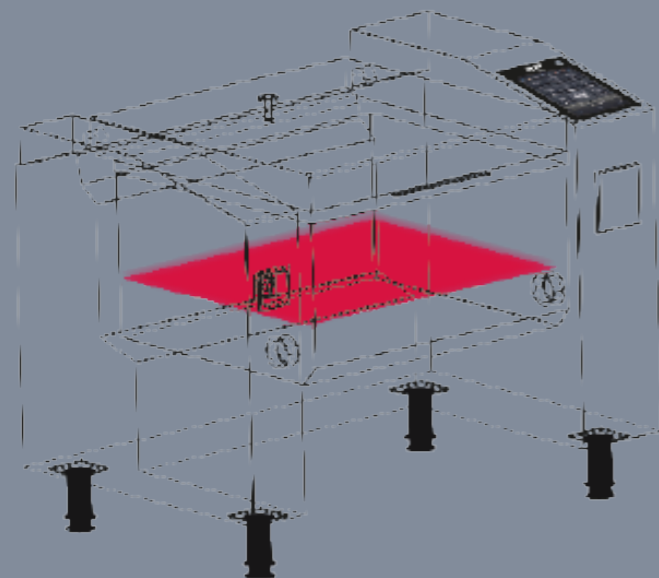
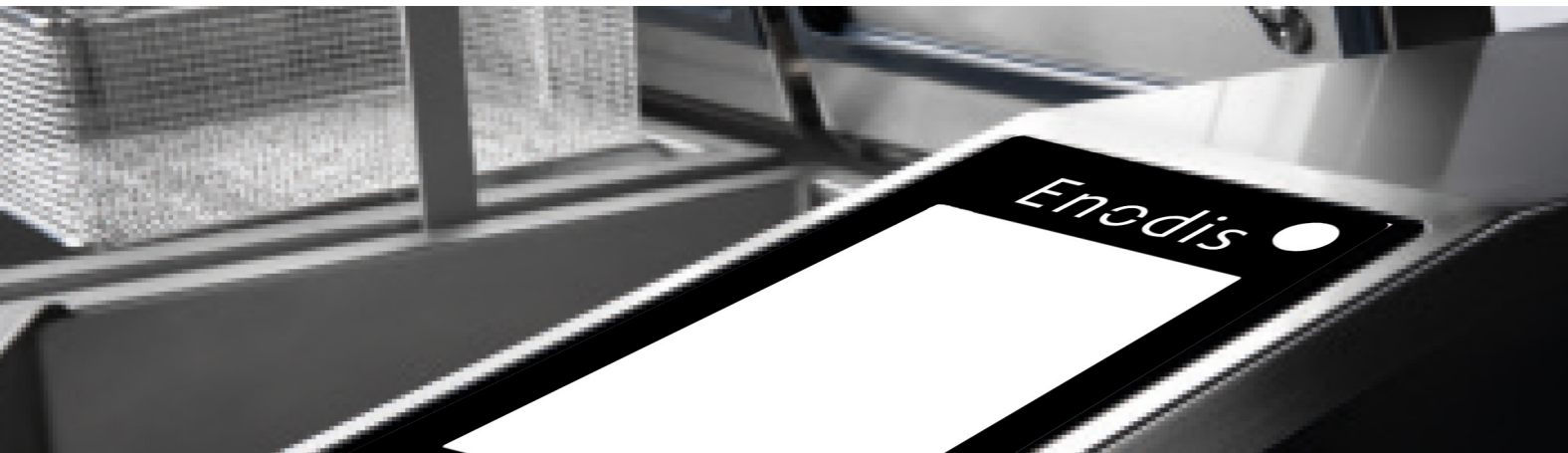
Enedis

Sauteuses maxx



Technologie de base des sauteuses maxx

- Remplissage d'eau automatique
- Relevage électromécanique des cuves à deux vitesses
- Sonde de température à coeur multipoint
- Douchette intégrée à enroulement
- Jauge de niveau de remplissage
- Prise USB destinée à la récupération des données de cuisson
- Analyse des risques sanitaires et des points critiques (HACCP)
- Interface réseau intégrée
- Sonde de température à coeur multipoint
- Remplissage d'eau automatique
- Douchette intégrée à enroulement
- Jauge de niveau de remplissage
- Prise USB destinée à la récupération des données de cuisson
- Analyse des risques sanitaires et des points critiques (HACCP)
- Interface réseau intégrée



Éléments chauffants à couche épaisse

- Assure une répartition uniforme de la température sur toute la surface
- Performance maximale avec une précision maximale

Fond de cuve spécial

- Résistant aux rayures
- Assure un contrôle précis de la température
- Pas de brûlure
- Pas de surcuisson
- Nettoyage facile



Préchauffer le fond à 180°C à partir de la température de fonctionnement en 3 minutes



Plage de température entre 30-250°C

Un appareil multifonctions pour une cuisson simple

Pour griller, frire, snacker, rissoler, confire, cuire sous-vide, pour la cuisson intensive ou douce, pour paner, braiser et cuire à basse température, avec précision.



Sonde de température à coeur multipoint

Écran tactile 12"

Prise de courant 230V/16A + port USB

Pieds réglables

Douchette à enrouleur automatique

Régulation de l'excès de vapeur



Prise de courant 230V/16A + port USB



Équipements standards

- Raccordement central de l'eau, de l'évacuation et de l'électricité depuis le mur ou le sol.
- Fond spécial avec soudure double face
- Le panneau de commande peut être positionné à gauche ou à droite.
- Écran tactile 12".
- Évacuation de l'excès de vapeur par la cheminée située au centre du couvercle.
- Porte-sonde hygiénique multipoint.
- Conçu pour être placé sur le socle du bâtiment ou sur le socle du CN.
- Jauge de quantité de liquide.
- Prise électrique et entrée USB situées dans le pied.
- Matériau AISI 304.
- Matériau du plateau AISI 316.

Les avantages de nos produits

Panneau de contrôle

- Écran couleur easyTouch tactile ergonomique
- Programmes et familles de cuisson intégrés
- Données techniques et informations de service accessibles
- Affichage de la progression de la cuisson à l'écran
- Support numérique
- Résultats constants
- Multilingue
- Mesure précise de la température
- Affichage de messages d'information
- Mémoire pouvant contenir 350 programmes de cuisson en 20 étapes chacun avec la possibilité d'enregistrer ses propres recettes
- Gestion des recettes



Une technologie unique

- Économie
- Gain de temps
- Respect de l'environnement



Économies d'énergie

- Économisez de l'énergie lors de la cuisson de vos produits



Économies d'eau

- Système de remplissage automatique et précis. Lecture directe du niveau d'eau



Gain de temps

- Préparez vos plats plus efficacement et beaucoup plus rapidement



Des plats de meilleure qualité

- Préparez des plats de la plus haute qualité! Très facile grâce à la nouvelle technologie



Entretien facile

- Nos appareils sont simples d'utilisation, intuitifs et pratiques à nettoyer



Niveau de sécurité élevé

- Nos sauteuses maxx répondent à des normes professionnelles strictes en matière de sécurité d'usage



Manipulation facile

- Bénéficiez d'une utilisation simple grâce à un grand écran couleur tactile 12" easyTouch

MX229



- Écran tactile easyTouch 12"
- 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 230V / 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

Dimensions LxPxH	1280 x 850 x 500 mm
Dimensions de chaque cuve	2 x 355 x 561 mm
Poids	220 kg
Capacité	2 x 29 litres - GN 18857
Capacité GN	2 x GN1/1
Surface de cuisson	2 x 20 dm ²
Puissance de raccordement	22 kW
Voltage	3 N AC 400 V
Fusible	3 x 32 A

MX249



- Système de remplissage de l'eau
- Jauge de niveau de liquide
- Sonde de température à coeur multipoint
- Bonde de vidage intégrée au fond de cuve : fermeture / ouverture à commande électrique
- Relevage automatique des paniers
- Possibilité de cuire dans les paniers avec couvercle fermé
- Gestion sécurisée bras de relevage des paniers
- Douchette escamotable intégrée
- Prise de courant intégrée 230 V / 16 A
- Port USB, données HACCP
- Wifi

Dimensions LxPxH	1580 x 850 x 1050 mm
Dimensions de chaque cuve	2 x 458 x 558 mm
Poids	355 kg
Capacité	2 x 49 litres - GN 18857
Capacité GN	2 x GN1/1
Surface de cuisson	2 x 25 dm ²
Puissance de raccordement	27.5 kW
Voltage	3 N AC 400 V
Fusible	3 x 40 A

MX279



- Écran tactile easyTouch 12"
- 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 230V / 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

Dimensions LxPxH	1756 x 850 x 1050 mm
Dimensions de chaque cuve	2 x 540 x 557 mm
Poids	395 kg
Capacité	2 x 79 litres - GN 18857
Capacité GN	2 x GN1/1
Surface de cuisson	2 x 30 dm ²
Puissance de raccordement	36.9 kW
Voltage	3 N AC 400 V
Fusible	3 x 50 A

MX100



- Écran tactile easyTouch 12"
- 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 230V / 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

Dimensions LxPxH	1350 x 850 x 1030 mm
Dimensions de chaque cuve	713 x 580 x 280 mm
Poids	460 kg
Capacité	100 litres - GN 18857
Capacité GN	2 x GN1/1
Surface de cuisson	43 dm ²
Puissance de raccordement	24.6 kW
Voltage	3 N AC 400 V
Fusible	3 x 32 A

MX150



- Système de remplissage de l'eau
- Jauge de niveau de liquide
- Sonde de température à coeur multipoint
- Bonde de vidage intégrée au fond de cuve : fermeture / ouverture à commande électrique
- Relevage automatique des paniers
- Possibilité de cuire dans les paniers avec couvercle fermé
- Gestion sécurisée bras de relavage des paniers
- Douchette escamotable intégrée
- Prise de courant intégrée 230 V / 16 A
- Port USB, données HACCP
- Wifi

Dimensions LxPxH	1707 x 850 x 1030 mm
Dimensions de chaque cuve	1071 x 580 x 280 mm
Poids	560 kg
Capacité	150 litres - GN 18857
Capacité GN	2 x GN1/1
Surface de cuisson	63 dm ²
Puissance de raccordement	36.9 kW
Voltage	3 N AC 400 V
Fusible	3 x 50 A

MX200



- Système de remplissage de l'eau
- Jauge de niveau de liquide
- Sonde de température à coeur multipoint
- Bonde de vidage intégrée au fond de cuve : fermeture / ouverture à commande électrique
- Relevage automatique des paniers
- Possibilité de cuire dans les paniers avec couvercle fermé
- Gestion sécurisée bras de relavage des paniers
- Douchette escamotable intégrée
- Prise de courant intégrée 230 V / 16 A
- Port USB, données HACCP
- Wifi

Dimensions LxPxH	2065 x 850 x 1030 mm
Dimensions de chaque cuve	1429 x 580 x 280 mm
Poids	660 kg
Capacité	200 litres - GN 18857
Capacité GN	4 x GN1/1
Surface de cuisson	83 dm ²
Puissance de raccordement	49.2 kW
Voltage	3 N AC 400 V
Fusible	3 x 63 A

MX250



- Système de remplissage de l'eau
- Jauge de niveau de liquide
- Sonde de température à coeur multipoint
- Bonde de vidage intégrée au fond de cuve : fermeture / ouverture à commande électrique
- Relevage automatique des paniers
- Possibilité de cuire dans les paniers avec couvercle fermé
- Gestion sécurisée bras de relavage des paniers
- Douchette escamotable intégrée
- Prise de courant intégrée 230 V / 16 A
- Port USB, données HACCP
- Wifi

Dimensions LxPxH	2065 x 850 x 1030 mm
Dimensions de chaque cuve	1429 x 580 x 340 mm
Poids	660 kg
Capacité	250 litres - GN 18857
Capacité GN	
Surface de cuisson	
Puissance de raccordement	49.2 kW
Voltage	3 N AC 400 V
Fusible	3 x 63 A

Accessoires



Chariot élévateur alimenté par batterie

- Utilisation mobile sur batterie
- Manipulation aisée lors de la vidange des cuves
- Poignée de sécurité
- Verrouillage de sécurité du cordon d'alimentation
- Retrait facile des récipients GN
- Roulettes hygiéniques avec frein
- Dimensions : 600 x 780 x 990 mm



Chariot de filtration de l'huile

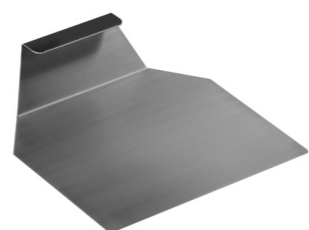
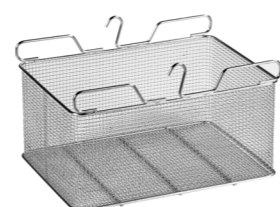
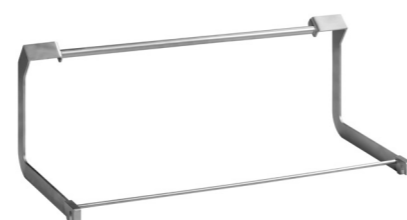
- Filtrage sécurisé de l'huile
- Filtre amovible et lavable
- Verrouillage de sécurité du cordon d'alimentation
- Poignée de sécurité
- Roulettes hygiéniques avec frein
- Bec verseur pivotant
- Dimensions : 625 x 625 x 1150 mm
- Poids : 65 kg

Accessoires



Chariot de transport et stockage des paniers

- Stockage, transport et égouttage faciles et sûrs des paniers
- Capacité de charge : 6 paniers
- Plateau d'égouttage amovible pour un entretien facile
- Roulettes hygiéniques avec frein
- Manipulation sécurisée
- Dimensions : 600 x 860 x 1600 mm
- Poids : 25 kg



Autres accessoires

- Panier de stockage
- Panier à friture
- Petits paniers pour les plats à la carte
- Grande pelle avec manche
- Pelle à omelette sans manche
- Bras de relevage automatique des paniers
- Grille de fond de cuve GN1/1 pour la cuisson à basse température
- Trémie de filtration des jus de cuisson

Enodis

23 rue Condorcet, 91700 Fleury-Mérogis
01 69 02 25 25 - contact@enodis.fr



Produit sauteuse maxx