

SAUTEUSE BASCULANTE

Définition

Appareil de cuisson doté d'une cuve basculante.
Permet les cuissons saisies, rissolées, mijotées, bouillies, ...
Chauffage en fond de cuve assuré par des brûleurs rampes ou des résistances électriques.






Contraintes techniques

- Raccordement gaz selon normes en vigueur.
- Installation dans un local ventilé.
- Raccordement électrique sur alimentation calibrée et protégée.
- Rejet des eaux grasses dans bac à graisses (séparateur).
- Prévoir implantation sur caniveau de sol (dimensions selon données constructeur).
- Prévoir alimentation eau chaude/froide.
- Prévoir pictos



Descriptif technique

- Cuve emboutie ou chaudronnée dont la surface est exprimée en dm² (longueur x largeur) et/ou en volume en litres.
- Capacité peut aller entre 30 et 80 dm², de 60 à 180 litres.
- Version gaz : brûleurs multi rampes.
- Trois types de fonds : acier, bi-métal ou inox.

Impact	Critères communs	Critères spécifiques	
Impact ergonomique et fonctionnel	<ul style="list-style-type: none"> • Remplissage eau chaude / eau froide. • Cuve : basculement manuel. • Cuve rayonnée. • Couvercle permettant le retour des condensats dans la cuve. • Bec verseur anti débordement. • Arrêt de chauffe au basculement. • Possibilité d'utiliser les chariots à niveau variable. 	 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuve : basculement électrique. • Assemblage des modules à bords francs.
Impact environnemental (économie d'énergie, recyclabilité)			Version électrique : adhésion D3E.
Impact économique rendements & performances (qualitatif, quantitatif, technique)	Doseur d'énergie.	 	<ul style="list-style-type: none"> • Régulation de la T°C du fond de cuve. • Couvercle double peau (paroi).