Références et capacité en litres	Forme	Dimensions intérieures Cuve L x l x Pr	Dimensions extérieures F x P x H en mm	Vidange 40/49	Régulation	Puissance GAZ en kW	Options	Accessoires
CHEF Cuve en fonte d'aluminium de 90L à 200L								
C90RRC		Ø 515x485	800x925x900	En option	En option	12,7	01-06-07 09-30-31 32-33-48 91-C01	34-74
C130RRC		Ø 600x520	900x925x900			16		
C100RPC		Ø 525x490	800x925x900	De série	En option	13,5	01-06-09 30-31-32 33-48-91 C01	34-74
C140RPC		Ø 600x520	900x925x900			16		
C125CPC		535x535x495	800x925x900		De série	16	06-09-30 31-32-33 48-91-C01	35-75
C170CPC		615x615x515	900x925x900			18,5		
C200CPC		615x615x580				18,5		
CUISO-BLOC POUR PASSAGE ETROIT Cuve en fonte d'aluminium de 90L à 125L								
B90RRC		Ø 515x485	680x925x900	En option	Non	16	07-48-91-33 et C01	34-74
B100RPC		Ø 525x490		De série		16	48-91-33 et C01	34-74
B125CPC		535x535x495		De série		16	48-91-33 et C01	35-75

MARMITONS Cuve en fonte d'aluminium

Références	Composition (cuve à fond plat)	Dimensions ext. F x P x H	Régulation	Puissance en kW	Options
MR20V	1 cuve amovible de 20 litres Ø 325x315 sur l'arrière 1 feu vif VOLCAN variable 3 à 9 kW à l'avant	600x925x900	non	14,5	06-48 91 pour feu volcan

OPTIONS

- **01** Régulation de température : en plus du robinet de sécurité, le cuiseur est commandé par un thermostat mécanique 30-110°C qui agit sur une électrovanne 24 Volts, assurant la commande du brûleur. Alimentation 230 Volts monophasé + terre.
- **06** Arrivée d'eau chaude et froide : un robinet à gros débit est placé sur la table, côté droit. Le raccordement se fait à l'arrière du cuiseur, le col de cygne permet, par pivotement, l'alimentation d'un second cuiseur placé à sa droite, mais avec deux robinets permettant de mitiger eau chaude et froide.
- **07** Robinet de vidange : destiné aux cuiseurs 90 et 130 litres qui possèdent un fond hémisphérique.
- **09** Sonde à cœur avec affichage de la température et déclenchement d'alarme dès que la température est atteinte.

- **30** Boîtier de protection des commandes électriques.
- **31** Minuterie avec départ retardé avec coupure de la chauffe.
- **32** Thermomètre 0-120°C : encastré dans le tableau du cuiseur, indique la température intérieure de la cuve.
- **33** Régulation électronique avec affichage de la température : un thermostat électronique 0-110°C avec affichage de la température, qui agit sur une électrovanne 24 Volts, permet la commande du brûleur. Alimentation 230 Volts monophasé + terre.
- **48-49** 4 Roues pivotantes avec chape en inox dont 2 avec frein : montées en remplacement des pieds vérins, celles-ci permettent la mobilité de l'appareil.
- **91** Piezzo électrique à train d'étincelles
- **316** Supplément pour cuve en inox 316L pour Atlas et Atlantic pour cuisson produits de la mer ou acides, ...
- **C01** Tableau déporté des commandes électriques (régulation électronique obligatoire option 33).
- **C02** Minoration pour suppression d'arrivée d'eau chaude et froide sur cuiseur ATLANTIC.

ACCESSOIRES

- **34-35 38-39** Claie de fond placée au fond de la cuve permet la cuisson des aliments sans contact direct avec le fond de cuve.
- **74-75 79-90** Claie de charge pour cuve ronde ou rectangle permet de maintenir dans le bouillon les aliments qui ont tendance à flotter.