

## MODE D'EMPLOI :

# SAUTEUSE ELECTRIQUE 50L SP50E700



**Pour assurer une utilisation correcte de cet appareil et votre sécurité, veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.**

Traduit de l'anglais

**⚠ Consignes importantes**

Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant l'installation et l'utilisation de l'appareil, et assurez-vous que le personnel chargé de la mise en service en prenne également connaissance.

Si l'appareil est utilisé sans lecture préalable du manuel, la garantie ne pourra pas s'appliquer.

Ce manuel contient toutes les informations relatives à l'**installation, l'utilisation et la maintenance** du produit que vous avez acquis.

Veuillez vous assurer que **les raccordements électriques** de l'appareil soient réalisés par un personnel qualifié, conformément à la législation locale, avant l'arrivée du technicien agréé chargé de l'installation.

En cas de doute ou d'informations insuffisantes, contactez le service après-vente agréé par téléphone.

Nous espérons que vous obtiendrez les meilleures performances de votre appareil.



**RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE**

Tension d'alimentation : 380/400 V

Phase : Triphasé + Terre (3 PE)

Fréquence : 50/60 Hz

Type de connexion : Appareil avec mise à la terre obligatoire

### **⚠ Consignes d'utilisation et de sécurité**

L'appareil doit **uniquement être utilisé sous une hotte d'extraction**.

Il est **strictement interdit d'approcher de l'appareil tout matériau inflammable**, qu'il soit solide ou liquide (chiffons, alcool et dérivés, produits pétrochimiques, bois, plastiques, planches à découper, rideaux, etc.).

Cet appareil peut être **utilisé simultanément avec d'autres équipements** de notre gamme.

**Ne jamais nettoyer l'appareil à l'eau sous pression.**

L'appareil doit être **installé conformément à la réglementation en vigueur** et **utilisé uniquement dans des locaux bien ventilés**.

Veuillez vous référer aux instructions avant toute installation ou mise en service.

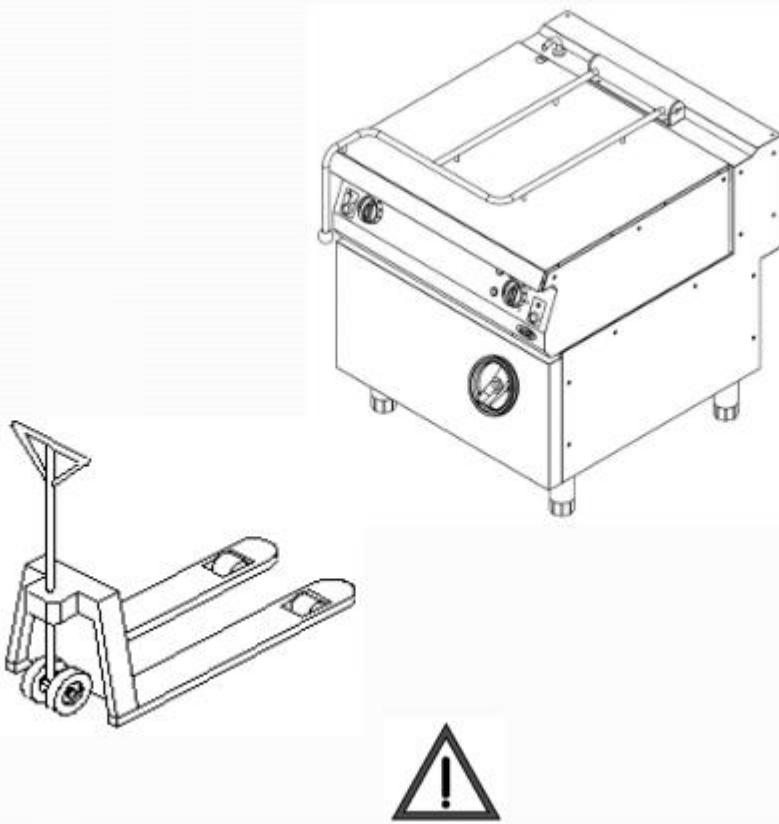
Cet appareil est **conçu pour un usage industriel** et doit **uniquement être utilisé par du personnel formé** à son fonctionnement.

L'utilisateur est tenu de **respecter les normes techniques et les protocoles de sécurité** définis par le fabricant.

Dans ce cadre, **les dispositifs de sécurité intégrés** (thermostat, capteur de pression, soupape de sécurité, thermocouple, etc.)

**NE DOIVENT PAS ÊTRE DÉSACTIVÉS, MODIFIÉS OU FAIRE L'OBJET D'UNE INTERVENTION EN DEHORS DE LEURS SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.**

DÉSIGNATION	VALEUR / CARACTÉRISTIQUE
TYPE DE PRODUIT	SP50E700
DIMENSIONS PRINCIPALES (MM)	800 X 700 X 850
PUISSEANCE TOTALE INSTALLÉE (KW)	7,5
TENSION D'ALIMENTATION (V)	380–400 (3NPE) / 220–240 (3 PE)
FRÉQUENCE DE FONCTIONNEMENT (HZ)	50–60
RACCORDEMENT D'EAU	1/2" R
CÂBLE D'ALIMENTATION (H07 RNF)	5 X 2,5
CAPACITÉ (LITRES)	50
TYPE DE BASCULEMENT	MANUEL
INCLINAISON MAXIMALE	5°
CLASSE	1
INDICE DE PROTECTION	IP 21



**TRANSPORT ET DÉPLACEMENT**

**AVERTISSEMENT – DÉPLACEMENT DE L'APPAREIL**

**CHANGEMENT D'EMPLACEMENT :**

Les appareils installés par un **technicien agréé** ne doivent pas être déplacés vers un autre endroit.

Les **câbles d'alimentation** ne doivent en aucun cas être rallongés ni remplacés, sauf par un **service technique autorisé**.

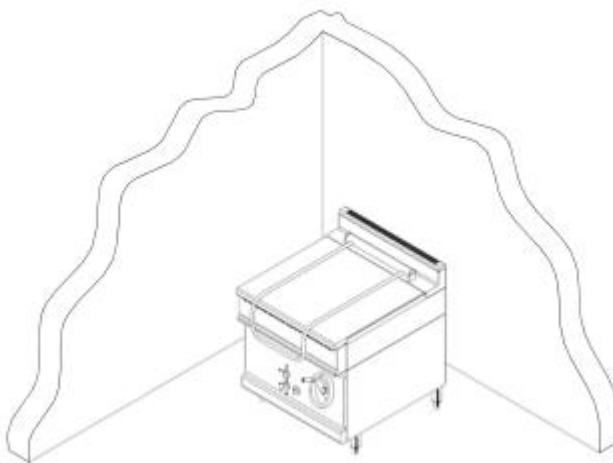
**CONSIGNES DE MANUTENTION**

L'appareil doit être positionné verticalement sur une **palette**, à l'aide de **main-d'œuvre qualifiée**.

Les **fourches du chariot élévateur** doivent être placées sous la **base de l'appareil**.

Si le transport s'effectue sur une **longue distance**, l'appareil doit être déplacé lentement et solidement fixé sur **la palette ou calé** afin d'éviter tout choc ou secousse.

**Ne pas heurter ni laisser tomber** l'appareil pendant le déplacement.



## INSTALLATION DE L'APPAREIL

### AVERTISSEMENT

Si l'appareil est installé à proximité d'un mur, d'une cloison, d'un meuble de cuisine ou d'un revêtement décoratif, la **distance minimale** entre l'appareil et ces éléments doit être de **20 cm**.

Si les surfaces environnantes sont recouvertes d'un **matériau ignifugé isolant la chaleur**, la distance minimale peut être réduite à **5 cm**.

Il est **vivement recommandé** de respecter les consignes de sécurité incendie.

### IMPORTANT

Toutes les opérations mentionnées ci-dessous concernant **l'installation de l'appareil** doivent être **réalisées exclusivement par un technicien agréé**.

### CONSIGNES D'INSTALLATION

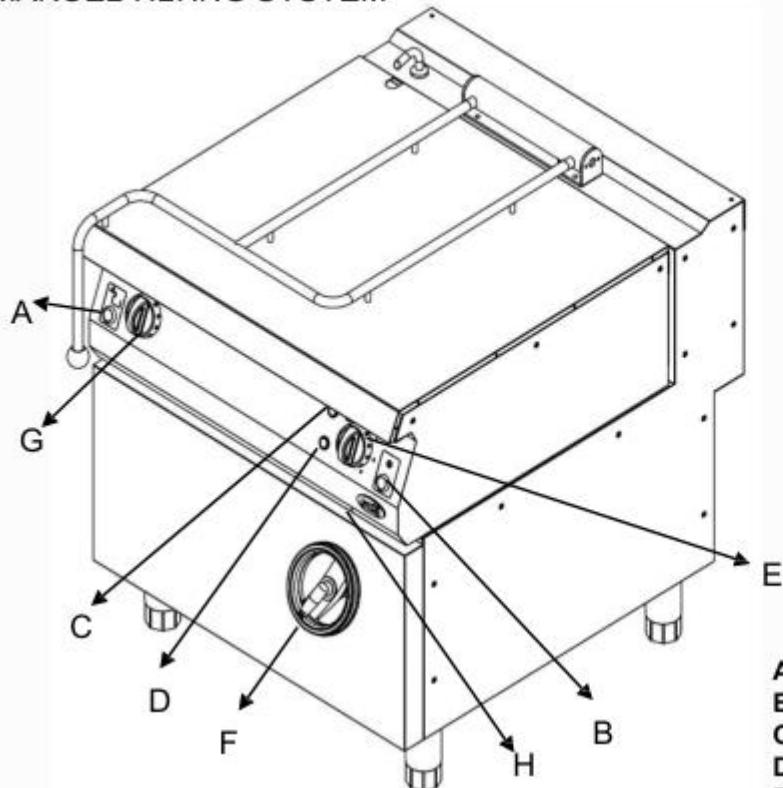
Les **pieds de l'appareil** doivent être **régulables** afin d'assurer une **mise à niveau parfaite** sur le sol.

Le **raccordement électrique** de l'appareil doit être **contrôlé par un électricien qualifié** et relié à un **disjoncteur ou fusible** situé à une **hauteur maximale de 170 cm**.

Le **raccordement électrique** doit être équipé d'un **dispositif différentiel de 30 mA** assurant la **protection contre les fuites de courant**.

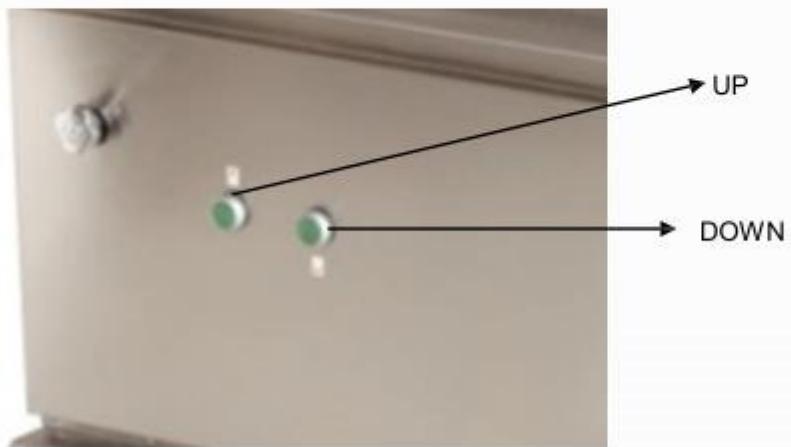
L'installation électrique doit être **mise à la terre**, en reliant le câble de protection à une **barre de terre** la plus proche du tableau électrique.

MANUEL TILTING SYSTEM



- A : WATER FILLING BUTTON
- B : ON-OFF BUTTON
- C : SIGNAL LAMP
- D : WARNING LAMP
- E : THERMOREGULATOR
- F : FLYWHEEL (BASIN ELEVATING LEVER)
- G : THERMOSTAT
- H : SAFETY THERMOSTAT

TILTING SYSTEM WITH ELECTRICAL MOTOR



Référence	Désignation anglaise	Traduction française
A	Water filling button	Bouton de remplissage d'eau
B	On/Off button	Interrupteur Marche / Arrêt
C	Signal lamp	Voyant lumineux de fonctionnement
D	Warning lamp	Voyant d'avertissement
E	Thermoregulator	Thermorégulateur
F	Flywheel (basin elevating lever)	Volant de manœuvre (levier de basculement de la cuve)
G	Thermostat	Thermostat de régulation
H	Safety thermostat	Thermostat de sécurité

## UTILISATION DE L'APPAREIL

**[1]** La sauteuse basculante est destinée à une utilisation dans les **cuisines professionnelles** : restaurants, fast-foods, cantines, hôpitaux, etc.

**[2]** Avant la première utilisation, **nettoyer la surface extérieure** de l'appareil à l'aide d'un **chiffon imbibé d'eau tiède et de savon doux**.

**REMARQUE :** Utilisez l'appareil **uniquement pour la fonction prévue**.

Cet équipement doit être **utilisé par un personnel qualifié**, connaissant les consignes de sécurité et les spécifications techniques, et ayant lu le présent manuel d'utilisation.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont encadrées ou ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

### ATTENTION

**NE JAMAIS UTILISER L'APPAREIL SANS MISE À LA TERRE.**

### PROCÉDURE D'UTILISATION

**[1] Remplissage de la cuve :**

Introduisez les aliments à cuire ou les ingrédients nécessaires dans la cuve.

Appuyez sur le **bouton "A"** pour remplir d'eau si nécessaire.

**[2] Mise en marche :**

Appuyez sur le **bouton Marche/Arrêt "B"**.

Le **voyant vert** s'allume.

Réglez le **thermostat "G"** et le **thermorégulateur "E"** sur la température souhaitée. (Le voyant vert à côté du thermostat s'allume lorsque la température est atteinte.)

**⚠ Si la température est trop élevée, cela peut provoquer une adhérence des aliments au fond de la cuve.**

**[3] Pendant la cuisson :**

Les aliments doivent **recouvrir uniformément le fond de la cuve**.

Ne pas faire chauffer à vide : les zones non couvertes peuvent **changer de couleur** sous l'effet de la chaleur.

**[4] Sécurité thermique :**

L'appareil est équipé d'un **thermostat de sécurité**.

En cas de surchauffe ou de défaillance de régulation, la **souape de sécurité thermique** s'enclenche et le **voyant rouge** s'allume.

Dans ce cas, **arrêtez immédiatement l'appareil et contactez le service agréé**.

**[5] Fin de cuisson et vidange :**

Une fois la cuisson terminée, **ouvrez le couvercle et évacuez le contenu** de la cuve à l'aide du **levier de basculement**. Tournez le volant dans le sens horaire pour lever la cuve et permettre la vidange.

**⚠ La cuve doit être levée complètement pour un vidage optimal.**

Attention : les aliments et la surface peuvent être **très chauds**.

**[6] Produits solides :**

Pour évacuer des aliments solides, **abaissez la cuve** à la fin du déchargement. Lorsque la cuve est relevée, l'alimentation électrique de chauffe est automatiquement **coupée**. Lorsqu'elle est remise en position basse, la chauffe est rétablie. Si vous ne souhaitez pas poursuivre le fonctionnement, **éteignez complètement l'appareil** après usage.

**[7] Arrêt de l'appareil :**

Ramenez le **thermostat** sur la position « 0 », puis placez l'interrupteur **Marche/Arrêt (B)** sur **OFF**.

### IMPORTANT

**Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.**

En cas d'allumage accidentel sans produit à l'intérieur, **éteignez immédiatement**.

Une utilisation à vide peut **déformer la cuve et annuler la garantie du fabricant**.

### CONDITIONS D'UTILISATION RECOMMANDÉES

Utiliser l'appareil à une **température ambiante comprise entre +5°C et +40°C**, avec une **humidité maximale de 65 %**.

## UTILISATION DE L'APPAREIL

### AVERTISSEMENT

L'appareil doit être **installé et utilisé conformément** aux instructions du présent manuel d'utilisation.

En cas de panne ou de dysfonctionnement, **contactez le service après-vente agréé le plus proche.**

## INTERVENTIONS ET GARANTIE

En cas de défaillance, **seuls les techniciens agréés** sont autorisés à intervenir sur l'appareil.

Si une personne **non autorisée** manipule ou répare l'appareil, **la garantie fabricant sera automatiquement annulée.**

### Ne jamais confier l'appareil à un personnel non habilité.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage résultant d'une intervention non conforme.

Lors des opérations de maintenance, les **techniciens agréés** doivent **utiliser uniquement des pièces d'origine**.

L'installation de **pièces non conformes ou non originales** entraîne **l'exclusion immédiate de la garantie.**

## NETTOYAGE, ENTRETIEN ET MISE AU REBUT

### 1 NETTOYAGE

Éteindre l'appareil après chaque utilisation quotidienne.

Les surfaces doivent être soigneusement **nettoyées à l'aide d'une éponge et d'un détergent liquide doux**.

**Ne jamais utiliser** de produits chimiques agressifs tels que **l'acide chlorhydrique** ou des **détergents abrasifs**.

### Résidus alimentaires brûlés :

Les résidus alimentaires carbonisés doivent être **ramollis avec de l'eau chaude** avant qu'ils ne durcissent.

S'ils sont incrustés depuis longtemps, les retirer à l'aide d'une **spatule en bois**, d'une **laine d'acier inoxydable** ou d'un **détergent sans chlore**.

### 2 ENTRETIEN

Un **entretien périodique** doit être effectué par un **technicien qualifié**.

Il est recommandé d'effectuer une révision **tous les 6 mois**, selon la fréquence d'utilisation.

Les interventions réalisées par un **service agréé** peuvent être **facturées**, même si la période de garantie est toujours en cours.

## DURÉE DE VIE DU PRODUIT

La **durée de vie moyenne** de l'appareil est estimée à **10 ans**, sous réserve d'une **utilisation conforme aux recommandations du fabricant**.

### 3 MISE AU REBUT EN FIN DE VIE

Conformément au **Règlement (CE) n°2037/2000 du 29 juin 2000**, l'appareil est fabriqué à partir de **matériaux recyclables**.

En fin de vie, il doit être remis à un **centre de recyclage agréé**.

**Ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers ou métalliques.**

**Les réglementations locales et nationales** doivent être respectées lors de la mise au rebut de ce type d'équipement.



- Please read and ensure that your operation personnel also reads this user's manual care fully before installing and using the appliance. If the appliance is operated without reading the user's manual, the appliance will not be covered by the warranty.
- The manual containing information about installation, usage and maintenance of our product you purchased should be read carefully. Please ensure that power supply connections to the appliance are already installed by qualified personnel according to local legislation, before our authorized service personnel arrives for the installation of the appliance.
- If you are confused or you don't have enough information please get in touch with authorized service by phone.
- Please keep in mind that, if the service personnel is delayed at your site, related expenses and delay costs will be charged to you on hourly basis.
- We hope that you will get the best performance from our product...



## WARNING SIGNS



POWER NETWORK GROUNDING



GROUNDING



POWER



OVERHEAT

**POWER SUPPLY CONNECTIONS**

380-400 V 3 NPE / 50-60 Hz or  
220-240 V 3 PE / 50-60 Hz

**SUPPLY CONNECTION : TRIPHASE**

VOLTAGE 380-400 V or

VOLTAGE 220-240 V

GROUNDED

FREQUENCY : 50-60 Hz

## SAFETY DETAILS

- The appliance should only be operated under a chimney hood.  

- Any kind of flammable solid and liquid material (cloths, alcohol and derivatives, petrochemical products, wooden and plastic materials, cutting blocks, curtains etc.) should never be held near the appliance.  

- You can use this appliance simultaneously together with other products of ours.  

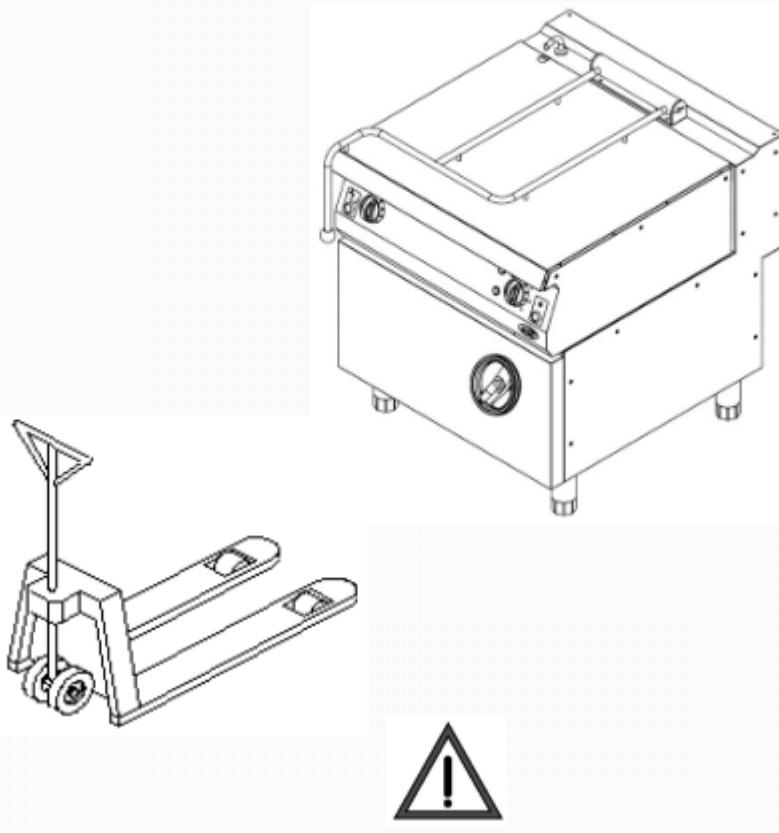
- Do not clean up the appliance with pressure water
- This appliance should be installed in line with effective regulations and only be operated in well ventilated places. Please refer to the instructions before installing and operating the appliance.  

- This appliance is designed for industrial use and should only be operated by personnel trained on the appliance.
- The appliance should not be handled by unauthorized persons except for the manufacturer or authorized service.  

- In case of fire or flame in the area where the appliance is operated, act without panic, close gas valves, turn off the power switches and use a fire extinguisher. Never use water to extinguish the fire.  

- The customer is obligated to comply with the technical standards and safety protocols specified by the manufacturer. In this context, the safety equipment found in the products (e.g., thermostat, pressure sensor, safety valve, thermocouple, etc.)  
**CANNOT BE DISABLED, THEIR FUNCTIONS CHANGE, OR INTERVENTIONS MADE OUTSIDE THEIR TECHNICAL SPECIFICATIONS.**  


## TRANSPORTING AND MOVING

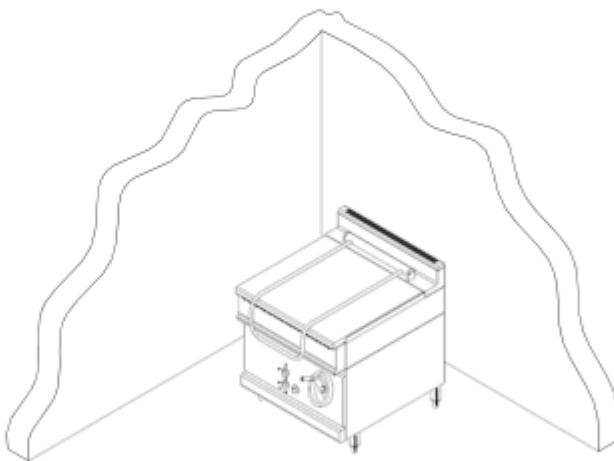


### CHANGING THE LOCATION;

Machines installed by an authorized service CANNOT BE MOVED ELSEWHERE, ITS POWER SUPPLY CABLES CANNOT BE EXTENDED OR REPLACED except by an authorized service.

- ☞ The device should be placed vertically on a palette with man power.
- ☞ Feet of the fork lift should be placed under the appliance.
- ☞ If the transported distance is far, the machine should be moved slowly and the appliance should be fixed on palette or supported in order to prevent jolt.
- ☞ Do not hit or drop the product when moving.

## INSTALLATION OF THE APPLIANCE



**!** If this appliance located near to any wall, separation, kitchen furniture, decorative coating etc. the distance in between should be min.20 cm. and if those are coated with fireproof heat insulating material, the distance should be min.5 cm. It is strongly recommended that fire safety protection instructions are observed.

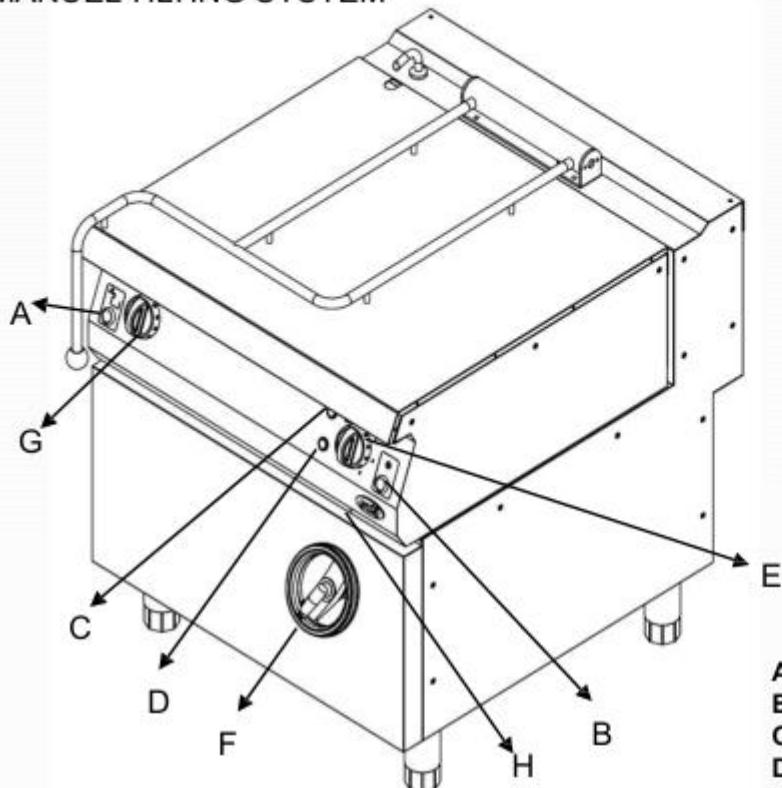


All of the items mentioned below in connection with the installation of the appliance should be carried out by authorized service personnel.

- **Feet of the device should be adjustable and the device should be ensured to operate in a leveled position.**
- **Power supply connection of the appliance should be checked by an eligible electrician, and it should be connected to a fuse at a maximum height of 170 cm.**
- **Power supply connection should be made using a 30 mA current leakage fuse as a protection against current leakage danger.**
- **Power installation to be used should be grounded by connecting it to a grounding bar at the nearest panel.**

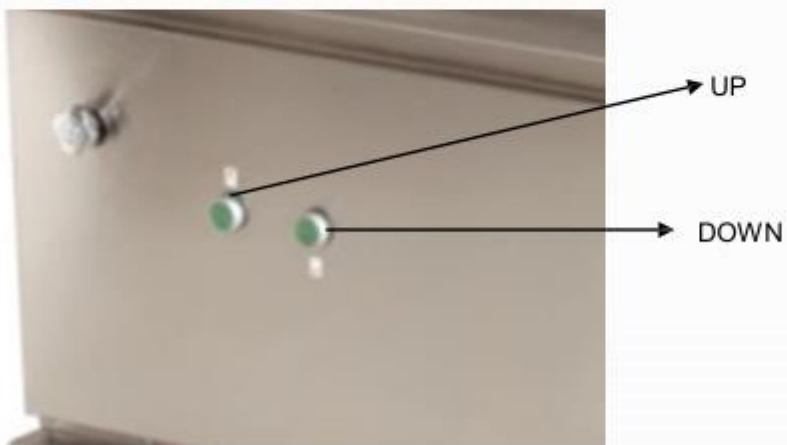
## CONTROL BOARDS

### MANUEL TILTING SYSTEM



- A : WATER FILLING BUTTON
- B : ON-OFF BUTTON
- C : SIGNAL LAMP
- D : WARNING LAMP
- E : THERMOREGULATOR
- F : FLYWHEEL (BASIN ELEVATING LEVER)
- G : THERMOSTAT
- H : SAFETY THERMOSTAT

### ТИЛТИНГ СИСТЕМЫ С ЭЛЕКТРИЧЕСТВОМ



## OPERATION OF THE APPLIANCE

1. Tilting bratt pan is used in kitchens of restaurants, fast food stands, canteens, hospitals in order to cook.
2. Before initial use of the appliance, the outer surface should be wiped with a cloth soaked in warm water and soap.

**NOTE:** Do not use except purpose of use. The appliance should be operated by qualified personnel knowing safety terms and technical specifications and who has read the instruction manual.



### **CAUTION !**

**NEVER OPERATE YOUR APPLIANCE  
WITHOUT GROUND CONNECTION.**

- Fill all the materials necessary to prepare or to cook the dishes, into the basin. (Push the button "A" to fill water.)
- Push the on-off button to "B". Green lamp will light. Set thermostat "G" and thermoregulator "E" the temperature required to cook the dishes. (The light next to the Thermostat button will light green. If the thermostat is set to too high temperatures, problems like, food touching the bottom surface sticking, may be encountered).
- During the cooking process the good to be cooked should fill the pan. Otherwise empty locations may encounter change of color.
- Device incorporates a safety controlled thermostat. If for any reason the basin is overheated or the temperature cannot be controlled, the limit thermostat will actuate and the red lamp will light. In such cases technical problems may be encountered, call authorized service. After the cooking process has finished, firstly open the hood to discharge the food inside. Turn the basin elevating lever clockwise at an appropriate pace and raise the basin high. The basin should be raised to the highest possible position to discharge the food.
- For solid food no need to raise the basin. Bring the basin down when discharging the food is finished. When the basin is raised using the switch on the device, it is automatically disconnected from power supply. Please be careful when evacuating the food inside, it may be very hot and use a suitable container for evacuating the food. When the basin is set back to its position, power supply will again be turned on. If you do not want the device to operate further after the cooking process is finished, turn the device off for sure. Otherwise it will continue to operate.
- Turn the thermostat to "0" position to turn the device off. Then turn the on-off key off.



**Do never operate the device without any food inside (when empty),  
in such a case turn it immediately off. Otherwise the base of the  
pan may be deformed. IN SUCH CASE THE DEVICE MAY NOT BE  
COVERED BY THE WARRANTY ANYMORE**

- It is recommended to operate the device between temperatures of +5°C +40°C and in ambient humidity of maximum 65%.

## OPERATION OF THE APPLIANCE



**CAUTION!**: The appliances should be installed and operated as described in this user's manual. If any failure is encountered please contact our nearest authorized service dealer.

**WHEN THE APPLIANCES HAS A FAILURE ONLY AUTHORIZED ..... SERVICE DEALERS ARE ALLOWED TO HANDLE THE APPLIANCES. IF ANY PERSON OTHER THAN ONLY AUTHORIZED SERVICE DEALERS HANDLE THE APPLIANCES, IT WILL NOT BE COVERED BY THE WARRANTY.**

**NEVER ALLOW PEOPLE WHO ARE NOT AUTHORIZED TO HANDLE THE APPLIANCES. OTHERWISE PRODUCER COMPANY WILL NOT BE RESPONSIBLE FOR THE CONSEQUENCES. DURING MAINTENANCE SERVICE OUR AUTHORIZED SERVICE DEALERS SHOULD NOT BE PROPOSED TO USE NON-ORIGINAL SPARE PARTS FOR WHATSOEVER. INSTALLING ANY NON-ORIGINAL SPARE PART TO THE APPLIANCE LEAVES THE APPLIANCE OUT OF WARRANTY COVERAGE.**



## CLEAN-UP, MAINTENANCE AND DISPOSAL

### 1. CLEAN-UP:

Turn the appliance off after daily use. Surfaces of the appliance should be completely cleaned up with sponge and liquid detergent. Do not use CHEMICAL CLEANING AGENTS like hydrochloric acid or abrasive cleaning agents.

### 2. MAINTENANCE:

Periodic maintenance should be carried out by a technician. It is recommended to carry out maintenance at least every 6 months, depending on the frequency of use. Periodic maintenance conducted by authorized service personnel of ours is charged, even the guarantee period has not expired.



Burnt food residuals should be softened using hot water, before they harden and got stuck. If such residuals have stayed for a long period of time, they should be removed using a wooden spatula or stainless steel wool or a detergent without chlorine.

#### LIFE OF USE

Devices life of use is 10 year if it is used under recommended conditions.

### 3. DISPOSAL OF THE DEVICE AT THE END OF ECONOMIC LIFE :

European Union Regulations (EC) No. 2037/2000 of 29 June 2000; the device is made from recyclable materials. Therefore, at the end of the economic life of the device, it must be given to special recycling centers.

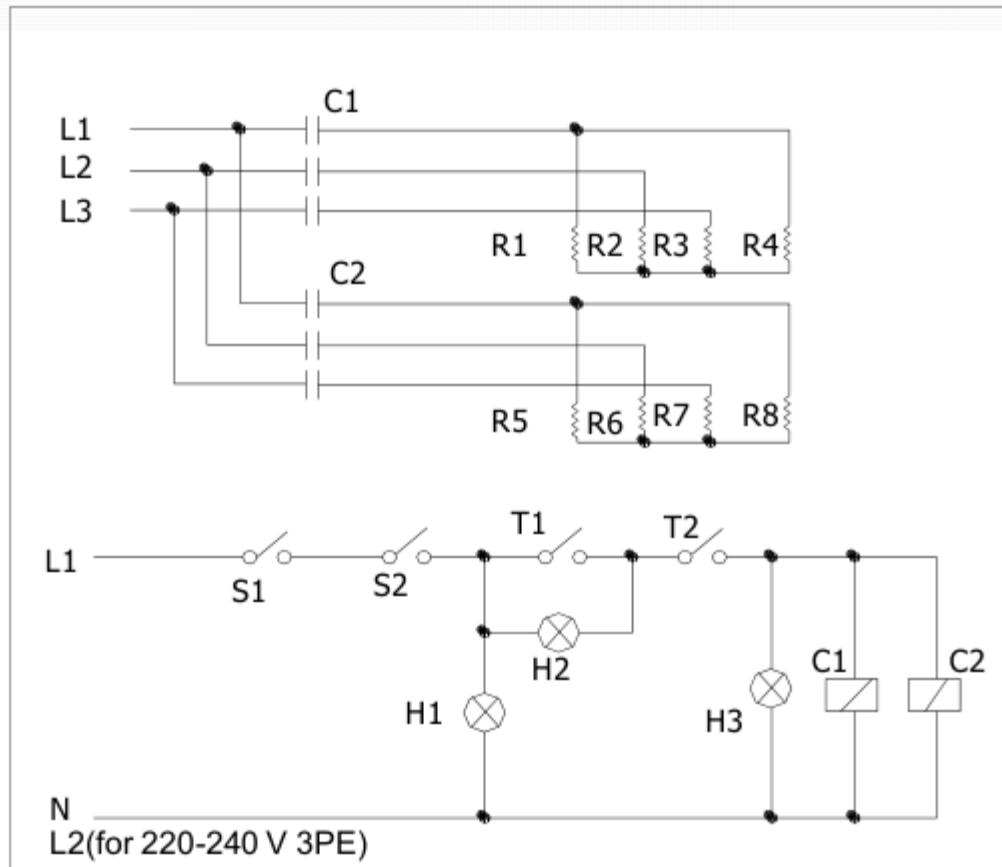
Devices must not be recycled with metallic materials and household waste.



Local rules and laws apply when disposal of such devices.

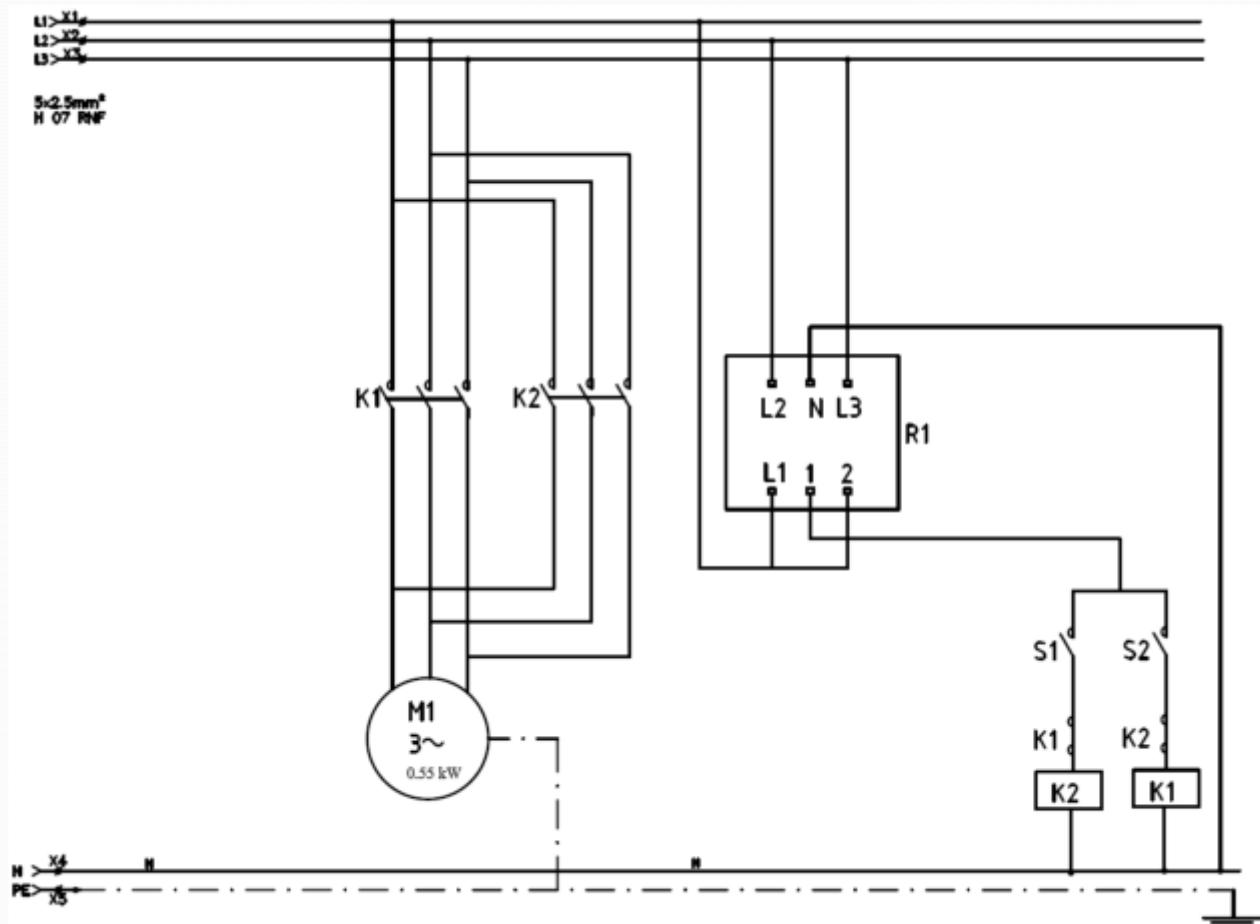


Schéma électrique

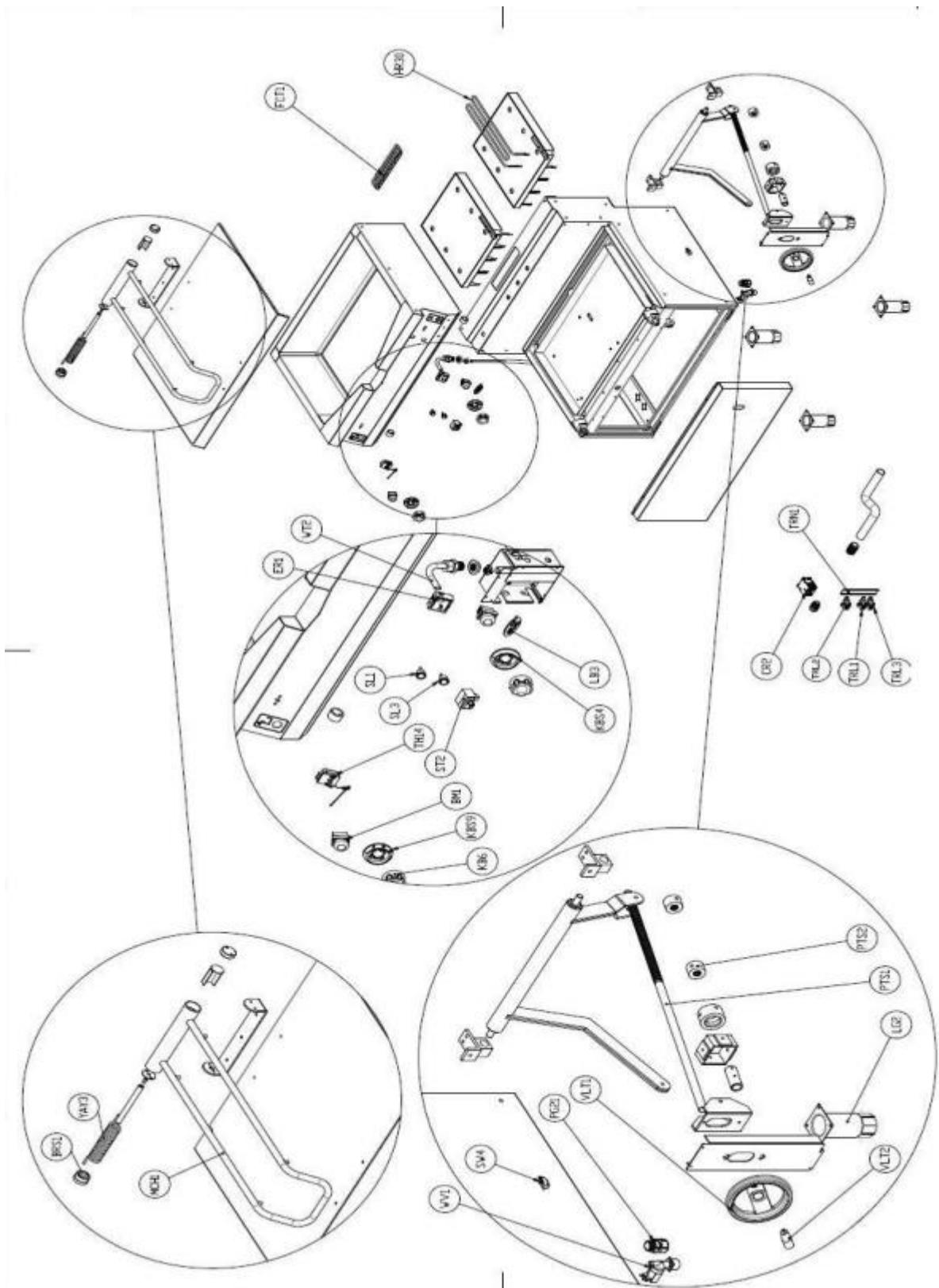


**Note:** Circuit above is valid for all models

Référence	Désignation anglaise	Traduction française
<b>C1, C2</b>	Contactor	Contacteur
<b>R1...R8</b>	Resistance	Résistance
<b>S1</b>	Switch	Interrupteur
<b>S2</b>	On-Off switch	Interrupteur Marche / Arrêt
<b>T1</b>	Limit thermostat	Thermostat de sécurité
<b>T2</b>	Thermostat	Thermostat de régulation
<b>H1</b>	Power input lamp	Voyant d'alimentation
<b>H2</b>	Warning lamp	Voyant d'alerte
<b>H3</b>	Thermostat lamp	Voyant de thermostat



Référence	Désignation anglaise	Traduction française
K1, K2	Contactor	Contacteur
R1	Phase sequence relay	Relais de séquence de phases
S1, S2	Comutator	Commutateur (commande de rotation / inversion)
M1	Motor	Moteur (0,55 kW – triphasé)



RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	REPÈRE
6213.00002.45	VIS INOX M5×12 TÊTE TORX	—
6260.00098.04	POIGNÉE PLIANTE POUR VOLET – COMMANDE MANUELLE M10	—
9099.8304XX.K6	INTERRUPEUR 4 PÔLES ON/OFF	—
6213.00002.19	VIS INOX M5×16 TÊTE FRAISÉE CRUCIFORME	—
6225.00004.115	VIS HEXAGONALE GALVANISÉE M6×15	—
2KLP.460.626000151.61	KALIPHANE – TIGE DE LEVAGE POÊLE BASCULANTE, BAGUE STABILISATRICE Ø27" M6 AVEC DISQUE	—
2KLP.460.626000151.34G	KALIPHANE – SUPPORT DE LEVAGE POÊLE BASCULANTE + ROULEMENT GALVANISÉ ZZ	—
6214.00001.13	ÉCROU POUR SAUTEUSE SÉRIE 900	—
6260.000151.02	ESSIEU POUR SAUTEUSE 90 L SÉRIE 900	—
6261.00001.03	VOLANT Ø 200 MM	—
6222.00015.10	BANDE DE REMPLISSAGE HAUTE TEMPÉRATURE TAILLE 1/2"	—
6257.00002.09	CÂBLE D'ALIMENTATION 5×1,5 H07RNF	—
6230.00014.08	CONTACTEUR DILM 17-10 220 V / 7,5 KW MOELLER	—
6248.00011.01	BORNE AVK 6/10 T	—
6214.00002.05	ARRÊT DE BORNE KD-3 KLEMENS 495040 BEIGE	—
6248.00011.15	BORNE AVK 2,5 MM	—
6215.00001.17	RIVET INOX 3/8"	—
6213.00002.00	VIS "SPIN TYPE" M5 SANS CAPUCHON, REVÊTEMENT CD	—
6221.00002.03	ÉCROU M8 GALVANISÉ	—
6232.00012.03	CONTACT P5Z1-P01PH-T00 CARLO GAVAZZI	—
6234.00001.00	THERMOSTAT 50–300 °C MONOPHASÉ	—
6225.00004.115	VIS HEXAGONALE GALVANISÉE M6×15	—
6260.00008.40	COUVERCLE CHEMINÉE FONTE – SÉRIE 700/800/900	—
6260.0001500.55CS	BOUTON VOLANT MÉTALLIQUE CHROMÉ IMPRIMÉ 50–300 °C	—
6232.00012.33	CONTACT P5Z1-P01PH-T00 CARLO GAVAZZI	—
6251.00004.34	VOYANT VERT SL55317.03A	—
6259.00003.043	PRESSE-ÉTOUPE	—
6261.00001.30	MANETTE MÉTALLIQUE 50×300	—
6234.00006.00	TUBE ISOLANT Ø8 MM (BOURGEOIS)	—
6225.00004.119	VIS HEXAGONALE GALVANISÉE M5×10	—
6222.00011.48	TUYAU INOX GAZ 3/8", SPIRALÉ, M16×1,5 POUR INSTALLATION POÊLE BASCULANTE	—
2KLP.460.626700008.01	KALIPHANE – RACCORD 3/8" LAITON	—
6234.00001.26	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ 365 °C	—
6248.00011.17	BORNE AVK 10 BEIGE	—
2KLP.460.626000151.34	KALIPHANE – SUPPORT LEVAGE POÊLE BASCULANTE (BAGUE DE ROULEMENT)	—
6251.00004.31	VOYANT À BROCHE, CORPS NOIR, LENTILLE ROUGE NÉON 100 K–220 V	—
6259.00003.10	PASSE-CÂBLE PG 21	—
2KLP.460.620400013.05	GOUPILLE POUR TUBE BASCULANT MARMITE / POÊLE	—
2KLP.460.626000100.03G	KALIPHANE – MÉCANISME DE COUVERCLE MARMITE (2 POINTS), Ø6 MM	—
2KLP.460.626000151.44	KALIPHANE – SUPPORT TIGE DE LEVAGE Q45×17	—
6222.00029.01	RACCORD UNION LAITON R1/2"	—
6222.00008.05	VOLANT D'EAU POUR MARMITE INDIRECTE	—
6222.00028.05	MANCHON 1/2" LAITON Ø27 MM	—
2KLP.460.626000100.04	RESSORT D'ÉQUILIBRAGE (GAUCHE) POUR SAUTEUSE	—
6260.00002.15	RESSORT D'ÉQUILIBRAGE (DROIT) LAITON POUR MARMITE	BRS1
6260.00002.10	PIED RÉGLABLE 130–180 MM, PLAQUE 90×100	LG10
6205.00010.06	RESSORT YAY 034×185×5 MM	YAY3

**CE**