

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Sauteuse gaz basculante cuve inox, 60 litres



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Puissance Gaz en Kcal/h : 11610

Dimensions L x P X H en mm : 800x700(730)xh850/920

Poids en KG : 115

| Description | Caractéristiques | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|----------------|------|------------------------|---------|-----------------|----|--------------|---------|-----------------|----------|--------------|----------|---------------------|-----|-----------------------|------|--------------------------------------|-----|------------|-----|----------|-----|------------------------|--------------------------|
| <p>Sauteuse gaz basculante cuve inox, 60 litres</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuve dimensions 710x480xh150 mm, surface de 34 dm². - Basculement de la cuve par un volant manuel. - Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. - Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304. - Cheminée arrière en acier inox AISI 304. - Couvercle supérieur de la cuve sur charnières avec "ressort à torsion" en acier inox, permettant une fermeture et une ouverture graduelle, muni d'une poignée ergonomique frontale réalisée en acier inox. - Cuve basculante réalisée en acier inox AISI 304 épaisseur (13 mm) à haute conductibilité thermique, coins en angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique. Un robinet d'eau permettant le remplissage est fixé sur le top supérieur, avec la commande positionnée en façade. - Chauffage gaz, par des brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, régulation par vanne thermostatique 90 à 300°C (température uniforme sur tout le fond de la cuve), allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. <p>AVANTAGE:</p> <p>La cuve réalisée en acier inox AISI 304 18/10 à haute conductibilité thermique, vous permettra de sauter, poêler, rôtir,... et même de cuire à l'eau en toute tranquillité !! Au moment du basculement la particulière conception de la cuve vous permettra un transfert des aliments en toute sécurité et permettra également un nettoyage 100% hygiénique.</p> | <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 60%;">Puissance (kW)</td><td>13,5</td></tr> <tr><td>Référence constructeur</td><td>G7/BRI8</td></tr> <tr><td>Capacité (en l)</td><td>60</td></tr> <tr><td>Hauteur (mm)</td><td>850/920</td></tr> <tr><td>Profondeur (mm)</td><td>700(730)</td></tr> <tr><td>Largeur (mm)</td><td>700(730)</td></tr> <tr><td>Type de branchement</td><td>Gaz</td></tr> <tr><td>Puissance totale (kW)</td><td>13,5</td></tr> <tr><td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td><td>700</td></tr> <tr><td>Basculante</td><td>Oui</td></tr> <tr><td>Longueur</td><td>800</td></tr> <tr><td>Dimensions extérieures</td><td>800 x 700(730) x 850/920</td></tr> </table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p> | Puissance (kW) | 13,5 | Référence constructeur | G7/BRI8 | Capacité (en l) | 60 | Hauteur (mm) | 850/920 | Profondeur (mm) | 700(730) | Largeur (mm) | 700(730) | Type de branchement | Gaz | Puissance totale (kW) | 13,5 | Intégrable dans une ligne de cuisson | 700 | Basculante | Oui | Longueur | 800 | Dimensions extérieures | 800 x 700(730) x 850/920 |
| Puissance (kW) | 13,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Référence constructeur | G7/BRI8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Capacité (en l) | 60 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hauteur (mm) | 850/920 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Profondeur (mm) | 700(730) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Largeur (mm) | 700(730) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Type de branchement | Gaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puissance totale (kW) | 13,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Intégrable dans une ligne de cuisson | 700 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Basculante | Oui | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Longueur | 800 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dimensions extérieures | 800 x 700(730) x 850/920 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description | Caractéristiques |
|---|------------------|
| <p>PLUS :</p> <p>Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 700+900. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité " High Technology"..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD"</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Puissance Gaz en Kcal/h : 11610 Dimensions L x P X H en mm : 800x700(730)xh850/920 Poids en KG : 115</p> | |