

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Sauteuse-cuiseur électrique



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Triphasé 400/3N 50-60Hz

Puissance Electrique en Kw : 10

Dimensions L x P X H en mm : 800x700xh850/920

Poids en KG : 75

Description	Caractéristiques																				
<p>Sauteuse-cuiseur électrique multi-fonctions cuve Compound 22 litres</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuve dimensions 630x510xh110 mm, surface de 32,1 dm². - Top embouti épaisseur 15/10 ème - Cuve en acier inox AISI 316 "COMPOUND", à haute conductibilité thermique - Bouchon et rallonge pour décharge, livré de série - Chauffage électrique : Résistances blindées en acier inox, positionnées en dessous de la cuve, régulation de 120°C à 300° - Dispositif de sécurité en cas de surchauffe - Degré de protection à l'eau IPX5 - Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox - Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur <p>ADVANTAGE :</p> <p>Idéale pour des cuisson a "Sec" type plaque de cuisson, "Mijoteuse" usage type sauteuse, " Frire" usage type friteuse, pour fritures légères, "maintien à température" usage type bain marie (Capacité GN -100 mm)</p> <p>Autres informations</p> <p>Triphasé 400/3N 50-60Hz Puissance Electrique en Kw : 10 Dimensions L x P X H en mm : 800x700xh850/920 Poids en KG : 75</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Référence constructeur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">E17/SCEA8-N</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Capacité (en l)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">22</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Températures</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">120° c - 300° c</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Type de branchement</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Triphasé</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Puissance totale (kW)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">10</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">700 mm</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Basculante</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Non</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">800 x 700(730) x 850/920</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">voltage</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">400/3N 50-60Hz</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="border-bottom: 1px solid black;">Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</td> </tr> </table>	Référence constructeur	E17/SCEA8-N	Capacité (en l)	22	Températures	120° c - 300° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	10	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm	Basculante	Non	Dimensions extérieures (en mm)	800 x 700(730) x 850/920	voltage	400/3N 50-60Hz	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	
Référence constructeur	E17/SCEA8-N																				
Capacité (en l)	22																				
Températures	120° c - 300° c																				
Type de branchement	Triphasé																				
Puissance totale (kW)	10																				
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm																				
Basculante	Non																				
Dimensions extérieures (en mm)	800 x 700(730) x 850/920																				
voltage	400/3N 50-60Hz																				
Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse																					