

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Sauteuse électrique basculante cuve inox, 60 litres


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 800 x 700(730) x 850/920

Puissance en kw: 9

Voltage : 400-230/3

N 50-60Hz Longueur (mm): 800

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 850/920

Volume: (m³): 0,83

Branchemet: Triphasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> Cuve dimensions 710x480xh150 mm, surface de 34 dm². <ul style="list-style-type: none"> 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, étanchéité à l'eau "IPX5". 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 électrique, par résistances blindées en acier inox, positionnées en dessous de la cuve (cuisson uniforme sur toute la surface de la cuve). Régulation de la température de 50°C à 300°C, par thermostat, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. 	Référence constructeur E7BRI8-N Capacité (en l) 60 Type de branchement Triphasé Puissance totale (kW) 9 Intégrable dans une ligne de cuisson 700 mm Basculante Oui 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
ADVANTAGE: La cuve réalisée en acier inox AISI 304 18/10 à haute conductibilité thermique , vous permettra de sauter, poêler,	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
<p>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> <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 EVO 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 aisément des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD"</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 800 x 700(730) x 850/920 Puissance en kw: 9 Voltage : 400-230/3 N 50-60Hz Longueur (mm): 800 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 0,83 Branchement: Triphasé</p>	