

Restapro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Sauteuse basculante électrique, cuve inox 120 lit. sur meuble



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 1200 x 900 x 850(920)

Puissance en kw : 20.3

Voltage : 400-230/3N 50-60Hz

Largeur (mm) : 1200

Profondeur (mm) : 900

Hauteur (mm) : 850(920)

 Volume (m³) : 1,3

Branchement : Triphasé

Voltage : 400-230/3N 50-60Hz

Poids (Kg) : 210

Description	Caractéristiques																						
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Dim. de la cuve 1013x660xh245 mm, surface de 66 dm². ◦ Basculement électrique de la cuve. ◦ Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. ◦ Top (20/10 mm) en acier inox AISI 304. ◦ Cheminée arrière en acier inox AISI 304. ◦ Etanchéité à l'eau "IPX5". ◦ Couvercle supérieur de la cuve "embouti", 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 (Certifié alimentaire suivant réglementation Européenne CE n.1935/2004), coins en angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique. 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td style="text-align: right;">210</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">E9/BRI12-N</td> </tr> <tr> <td>Capacité (en l)</td> <td style="text-align: right;">120</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td style="text-align: right;">75° c – 300° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">20,3</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td style="text-align: right;">900 mm</td> </tr> <tr> <td>Basculante</td> <td style="text-align: right;">Oui</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="text-align: right;">1200 x 900 x 850(920)</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td style="text-align: right;">400/3N 50-60Hz</td> </tr> <tr> <td>dimensions</td> <td style="text-align: right;">1200 x 900 x 850(920)</td> </tr> </table>	Poids (en kg)	210	Référence constructeur	E9/BRI12-N	Capacité (en l)	120	Températures	75° c – 300° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	20,3	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm	Basculante	Oui	Dimensions extérieures (en mm)	1200 x 900 x 850(920)	voltage	400/3N 50-60Hz	dimensions	1200 x 900 x 850(920)
	Poids (en kg)	210																					
	Référence constructeur	E9/BRI12-N																					
	Capacité (en l)	120																					
	Températures	75° c – 300° c																					
	Type de branchement	Triphasé																					
	Puissance totale (kW)	20,3																					
	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm																					
	Basculante	Oui																					
	Dimensions extérieures (en mm)	1200 x 900 x 850(920)																					
voltage	400/3N 50-60Hz																						
dimensions	1200 x 900 x 850(920)																						
Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse																							

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">◦ 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 75°C à 300°C. , par thermostat, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.◦ Dispositif de sécurité pour l'interruption du fonctionnement pendant la remontée de la cuve de série. Un robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve est fixé sur le top supérieur, l'ouverture se fait par une vanne positionnée sur la façade avant de l'appareil. <p>ADVANTAGE: Augmentez votre production avec les sauteuses Electrique 120L. Robustes, performantes et faciles à utiliser. Fabriquées en acier inoxydable AISI 304 18/10 à haute conductibilité thermique qui vous permettra de sauter, poêler, rôtir,..... et même de cuire à l'eau en toute tranquillité !! Leurs cuves basculantes électriques, avec coins arrondis (100% hygiénique), simplifient le processus de déchargement. Présence d'un robinet d'eau sur le dessus pour le remplissage de la cuve. Versions électrique avec résistances blindées en acier inoxydable situées sous la cuve.</p> <p>PLUS : L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 700 EVO 900+700. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 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>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 1200 x 900 x 850(920) Puissance en kw : 20.3 Voltage : 400-230/3N 50-60Hz Largeur (mm) : 1200 Profondeur (mm) : 900 Hauteur (mm) : 850(920) Volume (m³) : 1,3 Branchement : Triphasé</p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Voltage : 400-230/3N 50-60Hz Poids (Kg) : 210	