

## Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

## Sauteuse basculante électrique, cuve inox 80lit. sur meuble



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



## Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 800 x 900 x 850/920

Puissance en kw: 12 Voltage: 400-230/3

N 50-60Hz Longueur (mm): 800

Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 850/920

Volume: (m<sup>3</sup>): 1,1

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques	
<ul> <li>Dim. de la cuve 815x610xh200 mm, surface de 50 dm2.</li> <li>Basculement de la cuve par un volant manuel.</li> <li>Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.</li> <li>Top (20/10 mm) en acier inox AISI 304.</li> <li>Cheminée arrière en acier inox AISI 304.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ul>	Référence constructeur	E9/BRI8-N
	Capacité (en I)	80
	Type de branchementTriphasé	
	Puissance totale (kW)12	
	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm
	Basculante	Oui
	Dimensions extérieures (en mm)	800 x 900 x 850/920
	voltage	400/3N 50-60Hz
	Garantie 1 an pièce déplacement inclus	-



## Restaupro.com Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
ADVANTAGE:  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.	
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 700 900+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"	
Autres informations	
Dimensions en mm (L x P x H): 800 x 900 x 850/920 Puissance en kw: 12 Voltage: 400-230/3 N 50-60Hz Longueur (mm): 800 Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m <sup>3</sup> ): 1,1 Branchement: Triphasé	