

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

Triphasé 400-230/3N 50-60Hz

Puissance Electrique en Kw : 12

Dimensions L x P X H en mm : 800x900xh850/920

Poids en KG : 160

Description	Caractéristiques																								
<p>Sauteuse basculante électrique, cuve inox 80lit. sur meuble</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dim. de la cuve 815x610xh200 mm, surface de 50 dm2. - Basculement de la cuve par un volant manuel. - 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. - 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, coins en angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique. - 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>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</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td style="text-align: right;">12</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">E9/BR18</td> </tr> <tr> <td>Capacité (en l)</td> <td style="text-align: right;">80</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td style="text-align: right;">850/920</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td style="text-align: right;">900</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td style="text-align: right;">900</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;">12</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td style="text-align: right;">900</td> </tr> <tr> <td>Basculante</td> <td style="text-align: right;">Oui</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td style="text-align: right;">800</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td style="text-align: right;">800 x 900 x 850/920</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	Puissance (kW)	12	Référence constructeur	E9/BR18	Capacité (en l)	80	Hauteur (mm)	850/920	Profondeur (mm)	900	Largeur (mm)	900	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	12	Intégrable dans une ligne de cuisson	900	Basculante	Oui	Longueur	800	Dimensions extérieures	800 x 900 x 850/920
Puissance (kW)	12																								
Référence constructeur	E9/BR18																								
Capacité (en l)	80																								
Hauteur (mm)	850/920																								
Profondeur (mm)	900																								
Largeur (mm)	900																								
Type de branchement	Triphasé																								
Puissance totale (kW)	12																								
Intégrable dans une ligne de cuisson	900																								
Basculante	Oui																								
Longueur	800																								
Dimensions extérieures	800 x 900 x 850/920																								

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>aliments en toute sécurité et permettra également un nettoyage 100% hygiénique.</p> <p>PLUS :</p> <p>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"</p> <p>- Cuve en acier inox à haute conductibilité thermique (815x610xh200 mm), surface de 50 dm2. - Basculement de la cuve par un volant manuel.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Triphasé 400-230/3N 50-60Hz Puissance Electrique en Kw : 12 Dimensions L x P X H en mm : 800x900xh850/920 Poids en KG : 160</p>	