

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Marmite basculante électrique avec mélangeur 300 L., chauffage indirect


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 1670 x 1550 x 1500

Puissance en kw : 37

Voltage : 400/3N 50Hz

Largeur (mm) : 1670

Profondeur (mm) : 1550

Hauteur (mm) : 1500

Volume (m³) : 4,9

Branchement : Triphasé

Voltage : 400/3N 50Hz

Poids (Kg) : 950

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> Diamètre de la cuve 960 mm, profondeur 500 mm.. 	Poids (en kg) 950
<ul style="list-style-type: none"> Cuve "emboutie", fond réalisée en acier inox AISI 316 poli (30/10 mm d'épaisseur) paroi réalisée en acier inox 304 (25/10 mm d'épaisseur). Chauffage indirect, double enveloppe réalisée en acier inox 304 (20/10 mm d'épaisseur). 	Référence constructeur EXB/300I
<ul style="list-style-type: none"> Réalisation en acier inox AISI 304, version sur colonnes en acier inox AISI 304 (livré avec kit de fixation au sol). Habillage: réalisation en acier inox AISI 304 (10/10 mm d'épaisseur). Plan de travail: réalisation en acier inox AISI 304 (15/10 mm d'épaisseur). 	Capacité (en l) 300
<ul style="list-style-type: none"> Cuve "emboutie" paroi réalisée en acier inox 304, fond en acier AISI 316 poli, résistant à la corrosion du sel et à l'usure. Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve. 	Températures 100° c
<ul style="list-style-type: none"> Mélangeur incorporé dans la cuve pour une cuisson homogène 	Type de branchement Triphasé
<ul style="list-style-type: none"> Basculement de la cuve motorisé. Commande sur la face frontale. 	Puissance totale (kW) 37
	Intégrable dans une ligne de cuisson Non
	Basculante Oui
	Dimensions extérieures (en mm) 1670 x 1550 x 1500
	voltage 400/3N 50-60Hz
	dimensions 1670 x 1550 x 1500
	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">Couvercle "embouti" réalisée en acier inox 304, charnières auto compensées permettant une fermeture et une ouverture graduelles.Chauffage indirect, cuve à double enveloppe réalisée en acier inox 304, remplissage par le groupe de sécurité et robinets de contrôle de niveau minimum/maximum de la double enveloppe. Contrôle de la pression de la double enveloppe par une soupape à 0,45 bar, avec manomètre, et soupape de dépression.Chauffage électrique par résistances INCOLOY à immersion dans la double enveloppe, régulation de la puissance fait à l'aide d'un régulateur d'énergie.Thermostat de sécurité, empêchant le fonctionnement sans eau dans la double enveloppe, ainsi qu'un pressostat de fonctionnement.Température de travail jusqu'à 100°C.	

Autres informations

Dimensions en mm (L x P x H) : 1670 x 1550 x 1500

Puissance en kw : 37

Voltage : 400/3N 50Hz

Largeur (mm) : 1670

Profondeur (mm) : 1550

Hauteur (mm) : 1500

Volume (m³) : 4,9

Branchement : Triphasé

Voltage : 400/3N 50Hz

Poids (Kg) : 950