

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Sauteuse gaz 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

Kcal/h (gas) : 11610

Longueur (mm): 800

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m³): 0,83

Kcal_power: 11610

Branchement: GAZ

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 gaz, par des brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, régulation par vanne thermostatique 90 à 300°C (température uniforme sur tout le fond de la cuve), allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. <p>AVANTAGE: La cuve réalisée en acier inox AISI 304 18/10 à haute</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G7/BRI8-N</td> </tr> <tr> <td>Capacité (en l)</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Gaz</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>11610 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>700 mm</td> </tr> <tr> <td>Basculante</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>800 x 700(730) x 850/920</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	Référence constructeur	G7/BRI8-N	Capacité (en l)	60	Type de branchement	Gaz	Puissance totale (kW)	11610 kcal/h	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm	Basculante	Oui	Dimensions extérieures (en mm)	800 x 700(730) x 850/920
Référence constructeur	G7/BRI8-N														
Capacité (en l)	60														
Type de branchement	Gaz														
Puissance totale (kW)	11610 kcal/h														
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm														
Basculante	Oui														
Dimensions extérieures (en mm)	800 x 700(730) x 850/920														

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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.</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 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): 800 x 700(730) x 850/920 Kcal/h (gas) : 11610 Longueur (mm): 800 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 0,83 Kcal_power: 11610 Branchement: GAZ</p>	