

Restapro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Sauteuse basculante gaz, cuve inox 80 lit. 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

Kcal/h (gas) : 17200

Puissance en kw: 0.02

Longueur (mm): 800

Largeur (mm): 900

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m³): 1,1

Kcal_power: 17200

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques																		
<ul style="list-style-type: none"> • Dim. de la cuve 790x690xh200 mm, surface de 50 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 (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 gaz, par des brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, régulation de 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. ◦ 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. 	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Référence constructeur</td> <td style="width: 50%;">G9/BRI8-N</td> </tr> <tr> <td>Capacité (en l)</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Gaz</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>17200 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>900 mm</td> </tr> <tr> <td>Basculante</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>800 x 900 x 850/920</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>230/1N 50-60Hz</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</td> </tr> </table>	Référence constructeur	G9/BRI8-N	Capacité (en l)	80	Type de branchement	Gaz	Puissance totale (kW)	17200 kcal/h	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm	Basculante	Oui	Dimensions extérieures (en mm)	800 x 900 x 850/920	voltage	230/1N 50-60Hz	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	
	Référence constructeur	G9/BRI8-N																	
	Capacité (en l)	80																	
	Type de branchement	Gaz																	
	Puissance totale (kW)	17200 kcal/h																	
	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm																	
	Basculante	Oui																	
	Dimensions extérieures (en mm)	800 x 900 x 850/920																	
	voltage	230/1N 50-60Hz																	
	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
<p>AVANTAGE: 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.</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 700 900+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): 800 x 900 x 850/920 Kcal/h (gas) : 17200 Puissance en kw: 0.02 Longueur (mm): 800 Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 1,1 Kcal_power: 17200 Branchement: GAZ</p>	