

**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

Monophasé 230/1N 50Hz

Puissance Electrique en Kw : 0.02

Puissance Gaz en Kcal/h : 17200

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

Poids en KG : 164

Description	Caractéristiques																												
<p>Sauteuse basculante gaz, cuve inox 80 lit. sur meuble</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dim. de la cuve 790x690xh200 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 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.</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> <p><b>AVANTAGE:</b></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;">0,02</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">G9/BRI8</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;">Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">0,02</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> <tr> <td>voltage</td> <td style="text-align: right;">230/1N 50-60Hz</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></td> </tr> </table>	Puissance (kW)	0,02	Référence constructeur	G9/BRI8	Capacité (en l)	80	Hauteur (mm)	850/920	Profondeur (mm)	900	Largeur (mm)	900	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	0,02	Intégrable dans une ligne de cuisson	900	Basculante	Oui	Longueur	800	Dimensions extérieures	800 x 900 x 850/920	voltage	230/1N 50-60Hz	<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>	
Puissance (kW)	0,02																												
Référence constructeur	G9/BRI8																												
Capacité (en l)	80																												
Hauteur (mm)	850/920																												
Profondeur (mm)	900																												
Largeur (mm)	900																												
Type de branchement	Monophasé																												
Puissance totale (kW)	0,02																												
Intégrable dans une ligne de cuisson	900																												
Basculante	Oui																												
Longueur	800																												
Dimensions extérieures	800 x 900 x 850/920																												
voltage	230/1N 50-60Hz																												
<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>																													

**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 (790x690xh200 mm), surface 50 dm2. - Basculement de la cuve par un volant manuel.</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Monophasé 230/1N 50Hz Puissance Electrique en Kw : 0.02 Puissance Gaz en Kcal/h : 17200 Dimensions L x P X H en mm : 800x900xh850/920 Poids en KG : 164</p>	