

**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: (m<sup>3</sup>): 0,83

Kcal\_power: 11610

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques																		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuve dimensions 710x480xh150 mm, surface de 34 dm<sup>2</sup>.</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 (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5".</li> <li>• Cheminée arrière en acier inox AISI 304.</li> <li>• 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.</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. Un robinet d'eau permettant le remplissage est fixé sur le top supérieur, avec la commande positionnée en façade.</li> <li>• 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.</li> </ul>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Puissance (kW)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">11610</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Référence constructeur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">G7/BRI8-N</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Hauteur (mm)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">850/920</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Profondeur (mm)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">700(730)</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Largeur (mm)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">700(730)</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Type de branchement</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Gaz</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Longueur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">800</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Dimensions extérieures</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">800 x 700(730) x 850/920</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="border-bottom: 1px solid black;"><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></td> </tr> </table>	Puissance (kW)	11610	Référence constructeur	G7/BRI8-N	Hauteur (mm)	850/920	Profondeur (mm)	700(730)	Largeur (mm)	700(730)	Type de branchement	Gaz	Longueur	800	Dimensions extérieures	800 x 700(730) x 850/920	<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>	
Puissance (kW)	11610																		
Référence constructeur	G7/BRI8-N																		
Hauteur (mm)	850/920																		
Profondeur (mm)	700(730)																		
Largeur (mm)	700(730)																		
Type de branchement	Gaz																		
Longueur	800																		
Dimensions extérieures	800 x 700(730) x 850/920																		
<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>ADVANTAGE:</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 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><b><u>Autres informations</u></b></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: (m<sup>3</sup>): 0,83 Kcal_power: 11610 Branchement: GAZ</p>	