

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

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.. 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). 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). 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. Mélangeur incorporé dans la cuve pour une cuisson homogène Basculement de la cuve motorisé. Commande sur la face frontale. 	<table border="1"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td>950</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>EXB/300I</td> </tr> <tr> <td>Capacité (en l)</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>100° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>37</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>Non</td> </tr> <tr> <td>Basculante</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>1670 x 1550 x 1500</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3N 50-60Hz</td> </tr> <tr> <td>dimensions</td> <td>1670 x 1550 x 1500</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p>	Poids (en kg)	950	Référence constructeur	EXB/300I	Capacité (en l)	300	Températures	100° c	Type de branchement	Triphasé	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
Poids (en kg)	950																						
Référence constructeur	EXB/300I																						
Capacité (en l)	300																						
Températures	100° c																						
Type de branchement	Triphasé																						
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																						

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. <p>Autres informations</p> <p>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</p>	