Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Sauteuse basculante gaz, cuve inox 120 lit. sur meuble

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm (L x P x H) : 1200 x 900 x 850(920)
kcal/h (gas) : 24935
Puissance en kw : 0.02
Largeur (mm) : 1200
Profondeur (mm) : 900
Hauteur (mm) : 850(920)
Volume (m³) : 1,3
kcal_power : 24935
Branchement : GAZ
Poids (Kg) : 210

Description

- Dim. de la cuve 1013x660xh245 mm, surface de 66 dm2.
- Basculement électrique de la cuve.
- 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.
- Etanchéité à l'eau "IPX5".
- 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 (Certifié alimentaire suivant règlementation Européenne CE n.1935/2004), coins en angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique.

Caractéristiques

Poids (en kg)	210
Référence constructeur	G9/BRI12-N
Capacité (en l)	120
Températures	90° c – 300° c
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	24935 kcal/h
Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm
Basculante	Oui
Dimensions extérieures (en mm)	1200 x 900 x 850(920)
voltage	230/1N 50-60Hz
dimensions	1200 x 900 x 850(920)

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
◦ 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 vanne électronique, munie de bougie d'allumage et de dispositifs de sécurité, 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. ◦ 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 EVO 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 "HEAH to HEAD" .... ◦ Augmentez votre production avec nos nouvelles sauteuses Gaz & Electrique 120L. Robustes, performantes et faciles à utiliser. Fabriquées en acier inoxydable AISI 304 18/10 à haute conductibilité thermique qui vous permettra de sauter, poêler, rôtir,…… et même de cuire à l'eau en toute tranquillité !! Leurs cuves basculantes électriques, avec coins arrondis (100% hygiénique), simplifient le processus de déchargement. Présence d'un robinet d'eau sur le dessus pour le remplissage de la cuve. Proposées en deux versions : chauffage au gaz avec brûleurs en inox et un allumage électronique, et chauffage électrique avec résistances blindées en acier inoxydable situées sous la cuve. Nos sauteuses répondront à tous vos besoins.	

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
ADVANTAGE: PLUS : **Autres informations** Dimensions en mm (L x P x H) : 1200 x 900 x 850(920) kcal/h (gas) : 24935 Puissance en kw : 0.02 Largeur (mm) : 1200 Profondeur (mm) : 900 Hauteur (mm) : 850(920) Volume (m³) : 1,3 kcal_power : 24935 Branchement : GAZ Poids (Kg) : 210	