

Sauteuse basculante gaz, cuve inox 80 lit. sur meuble

Référence G9/BRI8-N



- Dim. de la cuve : 790x690xh200 mm, surface de 50 dm².
- 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 à 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 piézoélectrique, 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.

ADVANTAGE :

La cuve réalisée en acier inox AISI 304 18/10 mm à haute conductibilité thermique, vous permettra de sauter, rôtir et même de cuire à l'eau en toute tranquillité ! Au moment du basculement, la conception particulière de la cuve vous permettra un transfert des aliments en toute sécurité et permettra également un nettoyage 100% hygiénique.

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 supérieur en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm, 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".

caractéristiques du produit :

Ecotaxe (en €): 8,2

Ligne de produit: OPTIMA 900 EVO

Sous-famille: GAZ

product_category_name: Diamond

product_range_name: Cuisson

product_subrange_name: Gamme modulaire OPTIMA 900

product_family_name: Sauteuses

Disponibilité: 1

brand: 02-Diamond Silver

cusref: 84198998

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 800 x 900 x 850/920

kW: 0.02

Voltage: 230/1N 50-60Hz

KCal: 17200

Volume en m³: 1.1

Poids (en kg): 164

N° de page catalogue: 120-SILV

Nombre d'accessoires: 14