



TOP
15/10



ADVANTAGE

FR 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.

NL De kuip is uitgevoerd in roestvrij staal AISI 304 18/10 met hoog warmtegeleidingsvermogen, laat u toe om te braden, bakken, roosteren, ... en zelf om te koken met water in alle rust !! Bij het kippen van de kuip, het specifieke concept van de kuip staat u toe om alle ingrediënten in alle veiligheid over te brengen en een 100% hygiënische reiniging te doen.

DE Der Behälter aus Edelstahl AISI 304 18/10 mit hoher Wärmeleitfähigkeit ermöglicht Ihnen in aller Ruhe zu sautieren, zu braten, zu rösten, ... und sogar in Wasser zu kochen! Im Moment des Kippens ermöglicht Ihnen die besondere Konstruktion des Behälters einen sicheren Transfer der Lebensmittel und ermöglicht auch eine 100%ige hygienische Reinigung.

FR Sauteuse basculante électrique

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Couverture supérieure 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.
- 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.
- Chauffage électrique, par résistances blindées en acier inox, positionnées en dessous de la cuve (cuisson uniforme sur toute la surface de la cuve). Régulation de la température de 50°C à 300°C, par thermostat.

NL Elektrische kippbare braadpannen

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Bovenste deksel van de kuip uitgerust op scharnieren met "spanveer" in roestvrij staal, voor een graduele opening en sluiting, voorzien van een ergonomische frontale handgreep uitgevoerd in roestvrij staal.
- Kantelbare kuip uitgevoerd in roestvrij staal AISI 304 dikte (13mm) met hoog warmtegeleidingsvermogen, alle hoeken zijn afgerond voor een eenvoudig en hygiënisch onderhoud. Aan de bovenkant bevindt zich een waterkraan voor de vulling van de kuip, met bediening aan de voorzijde.
- Elektrische verwarming, door gepantserde weerstanden in roestvrij staal, gepositioneerd onder de kuip (uniform koken op het hele oppervlakte van de kuip). Temperatuurregeling van 50°C tot 300°C, per thermostaat.

DE Elektro-Kippbratpfanne

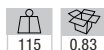
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Oberer Deckel des Beckens mit Scharnieren mit "Torsionsfeder" aus Edelstahl, für ein stufenweises Schließen und Öffnen, ausgestattet mit einem ergonomischen Vordergriff aus Edelstahl.
- Kippbehälter aus Edelstahl AISI 304, Dicke (13 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit, abgerundete Innenecken für eine einfache und hygienische Wartung. Ein Wasserhahn an der Oberseite dient zum Befüllen, die Steuerung befindet sich auf der Vorderseite.
- Elektrische Aufheizung durch Edelstahl-Panzer-Heizelemente unter dem Becken (gleichmäßiges Garen auf der gesamten Becken-Fläche). Temperaturregulation von 50°C bis 300°C durch ein Thermostat.

STAINLESS
STEEL

TIP-UP



STAINLESS STEEL TANK



1000 Kcal/h = 1,16 kW

E7/BRI8

5 046,00 EUR

mm : 800x700(730)xh850/920

kW : 9

400-230/3N 50-60Hz

FR Sauteuse électrique basculante cuve inox, 60 litres

- Cuve dimensions 710x480xh150 mm, surface de 34 dm².
- Basculement de la cuve par un volant manuel.

NL Elektrische kippbare braadpan, 60 liter R.V.S.

- Kuip afmetingen 710x480xh150 mm, oppervlakte 34 dm².
- Kantelen van de kuip door een handwiel.

DE Elektrische Kippbratpfanne, Edelstahlbecken, 60 Liter

- Beckenmaße 710x480xh150 mm, Fläche 34 dm².
- Becken-Kippsystem durch manuelles Steuerrad.

