

FR Sauteuse basculante gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- 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.
- 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 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.

NL Kipbare gasbraadpannen

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Deksel op scharnieren met "spanveer" in roestvrij staal, voor een graduele opening en sluiting, uitgerust met een ergonomische handgreep van roestvrij staal.
- Kantelbare kuip in roestvrij staal AISI 304 dikte (13 mm) met hoog warmtegeleidingsvermogen, met alle binnenhoeken afgerond voor een eenvoudig en hygiënisch onderhoud. Aan de bovenkant bevindt zich een waterkraan voor de vulling, met frontale bediening.
- Gas verwarming, d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam, regeling door thermostatische klep van 90°C tot 300°C (uniforme temperatuur over de hele bodem van de kuip), ontsteking voor waakvlam en veiligheidssysteem door thermokoppel, piézo-elektrisch apparaat.

DE Gas-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.
- Gasheizung mit Brennern aus Edelstahl, mit stabilisierter Flamme. Regelung der Brennerflamme durch ein Gasthermostatventil T° 90° - 300°C), Zündflammenbrenner und Sicherheitssystem mit Thermoelement, mit elektrischer Piezovorrichtung.


**TOP
15/10**


ADVANTAGE

FR La cuve réalisée en acier inox AISI 304 18/10 à haute conductibilité thermique, vous permettra de sauter, poêler, rôti, ... 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 Mit dem Becken aus Edelstahl AISI 304 18/10 mit hoher Wärmeleitfähigkeit können Sie sautieren, in der Pfanne braten, frittieren, und sogar in Wasser garen! Beim Kippen sorgt die besondere Konstruktion des Beckens für einen völlig sicheren Transport der Lebensmittel sowie für eine 100% hygienische Reinigung.


**STAINLESS
STEEL**
TIP-UP

STAINLESS STEEL TANK


1000 Kcal/h = 1,16 kW

G7/BR18
5 371,00 EUR

mm : 800x700(730)xh850/920 kcal/h : 11610

FR Sauteuse gaz basculante cuve inox, 60 litres

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

NL Kipbare gasbraadpan 60 liter, kuip R.V.S.

- Kuip afmetingen 710x480xh150 mm, oppervlakte 34 d m².
- Kantelen van de kuip door een handwiel.

DE Gas-Kippbratpfanne, Edelstahlbecken, 60 Liter

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

