



TOP
15/10



FR Sauteuses gaz basculantes

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox (150/200 mm).
- Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve.
- Couverture supérieure de la cuve "embouti", charnières avec "ressort à torsion" permettant une fermeture et une ouverture graduelles.
- Cuve à haute conductibilité thermique en acier inox, basculement par volant manuel.
- Chauffage gaz, par des brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, régulation de 120 à 300°C.

NL Gas kantelbare braadpannen

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S. (150-200 mm).
- Waterkraan voor het vullen van de kuip.
- Bovenste deksel van de "diepgetrokken" kuip, scharnieren met "torsieveer" voor het geleidelijk sluiten en openen.
- Zeer warmtegeleidende roestvrijstalen kuip, kipmechanisme met een handmatige hendel.
- Gasverwarming, door roestvrijstalen branders met gestabiliseerde vlam, regeling van 120 tot 300°C.

DE Gas Kippbratpfannen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, regulierbare FüÙe aus Edelstahl (150/200 mm).
- Wasserhahn ermöglicht das auffüllen des Beckens.
- Oberer Beckendeckel "gestanzt", Scharniere mit "Torsionsfeder" ermöglichen eine graduelle Schließung und Öffnung.
- Becken mit hoher Wärmeleitfähigkeit aus Edelstahl, Kippfunktion durch manuelles Steuerrad.
- Gasaufheizung durch Gasbrenner aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme, Regulierung von 120°C bis 300°C.



TIP-UP

STAINLESS
STEEL



STAINLESS STEEL TANK



1000 Kcal/h = 1,16 kW

G17/BRI8-N

mm : 800x700(730)xh850/920

kcal/h : 13760

FR Sauteuse gaz basculante, cuve inox 60 litres, sur meuble

- Cuve 720x450xh200 mm, surface 35 dm², basculement par volant manuel.



NL Kantelbare kookketel 60 liter op gas, kuip in R.V.S., op kast

- Kuip 720x450xh200 mm, oppervlakte 35 dm², kipmechanisme met een handmatige hendel.



DE Gas Kippbratpfanne, Becken aus Edelstahl 60 Liter auf Unterbau

- Becken 720x450xh200 mm, Grillfläche 35 dm², Kippfunktion durch manuelles Steuerrad.

