



FR Sautieuses électriques basculantes

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox (150/200 mm).
- Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve.
- Couvercle supérieur 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 électrique, de type infrarouge positionné en dessous de la cuve, mise à température rapide. Régulation de 90°C à 290°C.

NL Elektrische kantelbare kookketels

- 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.
- Elektrische verwarming, infrarood, geplaatst onder de kuip, snelle verwarming. Regeling van 90°C tot 290°C.

DE Elektro Kippbratpfannen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, regulierbare Füße aus Edelstahl (150/200 mm).
- Wasserhahn ermöglicht das auffüllen des Beckens.
- Oberer Beckendeckel "gestanzt", Scharniere mit "Torsionsfeder" ermöglichen eine graduelle Schließung und Öffnung.
- Becken aus Stahl mit hoher Wärmeleitfähigkeit oder aus Edelstahl, Kippfunktion durch manuelles Steuerrad.
- Elektrische Aufheizung durch Infrarot Heizelemente unterhalb des Beckens, schneller Temperaturanstieg. Regulierung von 90°C bis 290°C.



TOP
15/10



TIP-UP

STAINLESS
STEEL

ADVANTAGE

FR Les éléments chauffants sont placés sous le fond de la cuve et suivent le mouvement au moment du renversement de la cuve même, sécurité assurée à 100%.

NL De verwarmingselementen worden onder de bodem van de kuip geplaatst en volgen de beweging bij het kantelen van de kuip, 100% veiligheid gegarandeerd.

DE Die Heizelemente befinden sich unter dem Boden des Tanks und folgen der Bewegung, wenn der Tank umgedreht wird, 100% Sicherheit garantiert.



STAINLESS STEEL TANK



230/3 50-60Hz (+5%)

E17/BRI8-N

mm : 800x700(730)xh850/920

kW : 9,75

400/3N 50-60Hz

FR Sautieuse électrique basculante, cuve inox 60 litres, sur meuble

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



NL Elektrische kantelbare kookketel in R.V.S. 60 liter, op kast

- Kuip 720x450xh200 mm, oppervlakte 35 dm², kipmechanisme van de kuip bediend door een handmatige hendel.



DE Elektro Kippbratpfanne, Becken aus Edelstahl 60 Liter auf Unterbau

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