



TOP
20/10



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 Mit dem Becken aus Edelstahl AISI 304 18/10 mit hoher Wärmeleitfähigkeit können Sie in Ruhe sautieren, in der Pfanne garen, braten, ja sogar mit Wasser zu kochen! Während des Kippvorgangs sorgt die besondere Konstruktion des Beckens für ein sicheres Hantieren mit den Lebensmitteln und für eine 100%ige hygienische Reinigung.

FR Sauteuses gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve basculante réalisée en acier inox AISI 304 épaisseur (13 mm) à haute conductibilité thermique, coins en angles intérieurs arrondis. Couverture supérieure 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.
- Chauffage 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 piézo électrique.
- 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.

NL Gasbraadpannen

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Kantelbare kuip uitgevoerd in roestvrij staal AISI 304 dikte (13mm) met hoog warmtegeleidingsvermogen, alle hoeken zijn afgerond. 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.
- Gas verwarming, d.m.v. RVS branders met gestabiliseerde vlam, regeling van 90°C tot 300°C (uniforme temperatuur over de hele bodem van de kuip), waakvlamontsteking en thermokoppelbeveiligingssysteem, piézo-elektrische ontsteking.
- Veiligheidsvoorziening voor onderbreking van de werking tijdens het opstijgen van de standaard kuip. Een waterkraan om de kuip te vullen is bevestigd aan de bovenkant.

DE Gasbetriebene Sautépfannen

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Kippbehälter aus Edelstahl AISI 304, Dicke (13 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit, abgerundete Innenecken. Oberer Deckel des Beckens mit Scharnieren mit "Torsionsfeder" aus Edelstahl, für ein stufenweises Schließen und Öffnen, ausgestattet mit einem ergonomischen Vordergriff.
- Gasheizung mit Brennern aus Edelstahl, mit stabilisierter Flamme, Temperaturregelung von 90 bis 300°C (gleichmäßige Temperatur auf dem gesamten Boden des Beckens), Zündflammenbrenner und Thermoelement-Sicherheitssystem, elektrische Piezoeinrichtung.
- Sicherheitseinrichtung zur Betriebsunterbrechung beim Anheben des Standard-Beckens. Ein Wasserhahn an der Oberseite dient zum Befüllen des Beckens.

STAINLESS
STEEL

TIP-UP



STAINLESS STEEL TANK



1000 Kcal/h = 1,16 kW

G9/BRI8

mm : 800x900x850/920

kW : 0,02 / kcal/h : 17200

230/1N 50-60Hz

☉ Sauteuse basculante gaz, cuve inox 80 lit. sur meuble

- Dim. de la cuve 790x690x200 mm, surface de 50 dm².
- Basculement de la cuve par un volant manuel.

☉ Kantelbare gasbraadpan, R.V.S. kuip 80 liter op meubel

- Kuip afm. 790x690x200 mm, oppervlakte 50 dm².
- Kipmechanisme van de kuip bediend door een handmatige hendel.

☉ Gasbetriebene Sautépfannen, schwenkbar, Beck aus Edelstahl 80 Lit. auf Möbel

- Becken 790x690x200 mm, Fläche 50 dm².
- Becken-Kippsystem durch manuelles Steuerrad.

