

FR Sautieuses électriques

- 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. Couvercle supérieur 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 électrique, par résistances blindées en acier inox, positionnées en dessous de la cuve (cuisson uniforme sur toute la surface de la cuve). Régulation de 75°C à 300°C, par thermostat.
- 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 Elektrische braadpannen

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- 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.
- Elektrische verwarming, door gepantserde weerstanden in roestvrij staal, gepositioneerd onder de kuip (uniform koken op het hele oppervlakte van de kuip). Temperatuurregeling van 75°C tot 300°C, per thermostaat.
- Veiligheidsvoorziening voor onderbreking van de werking tijdens het opstijgen van de standaard kuip. Een waterkraan om de kuip te vullen is bevestigd aan de top bovenaan.

DE Elektrische 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.
- Elektrische Aufheizung durch Panzer-Heizelemente aus Edelstahl, unter dem Boden des Beckens (gleichmäßiges Garen auf der gesamten Becken-Fläche). Temperaturregelung von 75°C bis 300°C mittels Thermostat.
- Sicherheitseinrichtung zur Betriebsunterbrechung beim Anheben des Standard-Beckens. Ein Wasserhahn an der Oberseite dient zum Befüllen des Beckens.



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.



STAINLESS
STEEL
TIP-UP



STAINLESS STEEL TANK



E9/BRI8		
mm : 800x900xh850/920	kW : 12	400-230/3N 50-60Hz
<p>FR Sautieuse basculante électrique, cuve inox 80lit. sur meuble</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dim. de la cuve 815x610xh200 mm, surface de 50 dm². - Basculement de la cuve par un volant manuel. 		
<p>NL Elektrische kantelbare braadpan, R.V.S. kuip 80liter op meubel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kuip afm. 815x610xh200 mm, oppervlakte 50 dm². - Kipmechanisme van de kuip bediend door een handmatige hendel. 		
<p>DE Elektro-Kippbratpfanne, Becken aus Edelstahl 80 Lit., auf Unterbau</p> <ul style="list-style-type: none"> - Becken 815x610xh200 mm, Fläche 50 dm². - Becken-Kippsystem durch manuelles Steuerrad. 		