



TOP  
20/10

## ADVANTAGE

**FR** Brûleurs placés sous le fond de la cuve, suivent le mouvement du renversement, sécurité à 100%. "DUOMAT", exclusivité Diamond, une distribution thermique uniforme, hygiène à 100% (inoxydable anticorrosif).

**NL** Branders geplaatst onder de bodem van de kuip, die met de beweging meegaan van de lediging, 100% veiligheid. "DUOMAT" exclusief Diamond, uniforme warmteverspreiding en 100% hygiëne (roestwerend roestvrij).

**DE** Brenner befinden sich unter dem Beckenboden, folgen der Bewegung des Tanks während der Beckensenkung, Sicherheit zu 100%. "DUOMAT" Diamond Exklusivität, diese Legierung garantiert gleichzeitig eine gleichmäßige Wärmeverteilung und 100 % Hygiene (korrosionsbeständige).

### **FR** Sauteuses basculantes gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm), pieds réglables en inox (150-200 mm), étanchéité à l'eau "IPX5".
- Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve.
- Couverture supérieure de la cuve "embouti", charnières avec "ressort à torsion", fermeture et ouverture graduelles.
- Cuve en acier à haute conductibilité "Duomat". Basculement par volant manuel ou "automatique" dispositif motorisé.
- Chauffage gaz par brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, régulateur d'énergie 120°C à 300°C.
- Dispositif de sécurité pour l'interruption du fonctionnement pendant la remontée de la cuve de série.

### **NL** Kantelbare gasbraadpannen

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, diepgetrokken "bovenblad" (12/10 mm), verstelbare roestvrijstalen poten (150-200 mm), waterdicht "IPX5".
- Waterkraan voor het vullen van de kuip.
- Bovenste deksel van de "diepgetrokken" kuip, scharnieren met "torsieveer", geleidelijk sluiten en openen.
- Hooggeleidende stalen "Duomat" kuip. Kipmechanisme door een handmatige hendel of gemotoriseerd kipsysteem.
- Gasverwarming door middel van roestvrijstalen branders met gestabiliseerde vlam, energieregelaar 120°C tot 300°C.
- Contactschakelaar ter beveiliging, welke de werking onderbreekt, tijdens de kanteling van de kuip, standaard inbegrepen.

### **DE** Gas Kippbratpfannen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, tiefgezogener "Deckel" (20/10 mm), verstellbare EdelstahlfüÙe (150-200 mm), wasserdicht "IPX5".
- Wasserhahn zum Befüllen des Tanks.
- Obere Abdeckung des "tiefgezogenen" Tanks, Scharniere mit "Drehfeder", allmähliches Schließen und Öffnen.
- Hochleitfähiger Stahlbehälter "Duomat". Umschaltung durch manuelle oder "automatische" Handrad-Motorvorrichtung.
- Gasbeheizung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme, Energieregler 120°C bis 300°C.
- Sicherheitsvorrichtung zur Betriebsunterbrechung während des Anhebens des Standardbehälters.



TIP-UP

DUOMAT

G22/BM8C-N

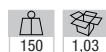
9 946,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 0,25 / kcal/h : 18060 230/1N 50-60Hz

**FR** Sauteuse gaz basculante, cuve en "Duomat" 80 litres, sur meuble  
- Cuve 730x615xh200 mm, surface de 45 dm<sup>2</sup>, basculement manuel.

**NL** Kantelbare gasbraadpan, "Duomat" kuip 80 liter, op meubel  
- Kuip 730x615xh200 mm, oppervlakte 45 dm<sup>2</sup>, handmatig kipmechanisme.

**DE** Gas Kippbratpfanne, "Duomat" Becken 80 Liter auf Unterbau  
- Becken 730x615xh200 mm, Grillfläche 45 dm<sup>2</sup>, manuelle Kippfunktion.



DUOMAT

G22/BA8C-N

11 652,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 0,25 / kcal/h : 18060 230/1N 50-60Hz

**FR** Sauteuse gaz basculante autom., cuve en "Duomat" 80 L., sur meuble  
- Cuve 730x615xh200 mm, surface de 45 dm<sup>2</sup>, basculement motorisé.

**NL** Autom. kantelbare gasbraadpan, "Duomat" kuip 80 L., op meubel  
- Kuip 730x615xh200 mm, oppervlakte 45 dm<sup>2</sup>, gemotoriseerd kipsysteem.

**DE** Auto. Gas Kippbratpfanne, "Duomat" Becken 80 L auf Unterbau  
- Becken 730x615xh200 mm, Grillfläche 45 dm<sup>2</sup>, motorisierte Kippfunktion.

