



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 électriques basculantes

- 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 thermique "Duomat". Basculement par volant manuel ou "automatique" dispositif motorisé.
- Chauffage électrique de type infrarouge positionné en dessous de la cuve, mise à température rapide, régulation de 120 à 300°C.
- Dispositif de sécurité pour l'interruption du fonctionnement pendant la remontée de la cuve de série.

NL Elektrische kantelbare braadpannen

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, diepgetrokken bovenblad (12/10 mm), verstelbare poten in R.V.S. (150-200 mm), waterdichtheid IPX5.
- Waterkraan voor het vullen van de kuip.
- Bovenste deksel van de "diepgetrokken" kuip, scharnieren met "torsieveer", geleidelijk sluiten en openen.
- Zeer warmtegeleidende stalen "Duomat" kuip. Schakelen met handmatig of "automatisch" gemotoriseerd kipsysteem.
- Elektrische infraroodverwarming onder de kuip, snelle verwarming, regeling van 120 tot 300 °C.
- Contactschakelaar ter beveiliging, welke de werking onderbreekt, tijdens de kanteling van de kuip, standaard inbegrepen.

DE Elektro Kippbratpfannen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, tiefgezogener "Deckel" (20/10 mm), verstellbare EdelstahlfüÙe (150-200 mm), wasserdicht "IPX5".
- Wasserhahn zum Befüllen der Behälter.
- Obere Abdeckung des "tiefgezogenen" Behälters, Scharniere mit "Drehfeder", allmähliches Schließen und Öffnen.
- Hochwärmeleitfähiger Stahlbehälter "Duomat". Umschaltung durch manuelle oder "automatische" Handrad-Motorvorrichtung.
- Infrarot-Elektroheizung unter dem Behälter, Schnellheizung, Regelung von 120 bis 300°C.
- Sicherheitsvorrichtung zur Betriebsunterbrechung während des Anhebens des Standardbehälters.



TIP-UP

DUOMAT

E22/BM8C-N

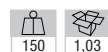
9 687,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 13 400/3N 50-60Hz

FR Sauteuse électrique basculante, cuve en "Duomat" 80 L., sur meuble
- Cuve 730x615xh200 mm, surface de 45 dm², basculement manuel.

NL Elektrische kantelbare braadpan, "Duomat" kuip 80 liter, op meubel
- Kuip 730x615xh200 mm, oppervlakte 45 dm², handmatig kipmechanisme.

DE Elektro Kippbratpfanne, "Duomat" Becken 80 Liter auf Unterbau
- Becken 730x615xh200 mm, Grillfläche 45 dm², manuelle Kippfunktion.



DUOMAT

E22/BA8C-N

11 439,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 13 400/3N 50-60Hz

FR Sauteuse électrique basculante autom., cuve en "Duomat" 80 L., sur meuble
- Cuve 730x615xh200 mm, surface de 45 dm², basculement motorisé.

NL Autom. elektrische kantelbare braadpan, "Duomat" kuip 80 L., op meubel
- Kuip 730x615xh200 mm, oppervlakte 45 dm², gemotoriseerd kipsysteem.

DE Auto. Elek. Kippbratpfanne, "Duomat" Becken 80 L auf Unterbau
- Becken 730x615xh200 mm, Grillfläche 45 dm², motorisierte Kippfunktion.

