

Sauteuse basculante électrique, capacité 50 litres, avec cuve en inox



Codes produits :

Référence : VS7080BREI

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180

Hauteur mm: 870

Largeur mm: 800

Profondeur mm: 730

Voltage V: 400

Fréquence: 50-60 Hz

Phase: 3F+N

Puissance KW Electrique: 10

Capacité brut: 50 litres

Alimentation: Electrique

Poids kg: 125

Alimentation 2: Triphasé 400V

Intégrable dans une ligne de cuisson: Profondeur 700mm

Levage de cuve: Manuel

Litrage sauteuse marmite: 50L

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui

Sauteuse basculante électrique avec panneaux latéraux, fond et dos en acier inoxydable. Cheminée en fonte émaillée.

Points forts :

- Dimensions : 800 x 730 x 870 mm
- Puissance totale : 10,000 kW
- 400 V triphasé 3F+N

Sauteuse professionnelle Sauteuse basculante électrique professionnelle

La sauteuse basculante électrique est munie d'une cuve de cuisson en acier inoxydable et d'un fond en AISI 304. Son couvercle de fermeture, robuste et fonctionnel, est équipé d'une charnière en acier inoxydable. Système d'inclinaison manuel.

Sauteuse électrique professionnelle avec chargement automatique de l'eau par bouton poussoir. Le robinet d'eau fixe est situé sur le dessus de l'appareil. Les éléments chauffants sont placés directement sous le fond de la cuve.

Sauteuse basculante électrique pour restaurateurs

Sauteuse électrique avec réglage de la température de 100°C à 285°C, contrôlé par un thermostat de sécurité connecté à l'interrupteur. Présence de voyants lumineux indiquant le bon fonctionnement de l'appareil. Les boutons de l'appareil présentent une parfaite étanchéité pour éviter la propagation d'eau dans le panneau de commande.

Fabrication conforme aux règles de sécurité et d'hygiène en vigueur. Le matériel répond aux normes européennes en matière de législation alimentaire.