

	Equipement	Sauteuse basculante à gaz
Réf.: 130581	1 cuve de 80L en inox - L80xP90xH87 cm - 20 kW - 180 Kg	



- Simple et pratique à utiliser, la sauteuse basculante est idéale pour tout type de restauration.
- Elle est adaptée aux petits restaurants, aux hôpitaux et cliniques, comme aux grands centres de cuisson.
- Elle est aussi parfaite pour les rôtis, les braisages, les ragoûts et autres viandes en sauce, que pour les risottos et toute recette qui nécessite différentes phases de préparation.
- La sauteuse basculante permet de cuire de grandes quantités.
- Elle a été conçue pour faciliter les opérations de nettoyage: la cuve se soulève de façon pratique et rapide par le biais d'un système manuel.
- Elle est dotée d'angles arrondis et d'un grand bec de déversement pour simplifier la cuisson et le nettoyage.
- Le couvercle à double paroi garantit la maniabilité et l'étanchéité.
- #GDonnées techniquesG#
- Cuve de cuisson en acier inox AISI 304, fond très épais en Duplex.
- Le Duplex assure la stabilité thermique, la résistance à la corrosion et facilite le nettoyage.
- Remplissage automatique de l'eau avec dispositif fixe positionné sur le plan.
- Couvercle double paroi avec rigole d'écoulement à l'arrière.
- Charnières robustes en inox AISI 304 et équilibrage par ressorts pour optimiser la sécurité.
- Pour garantir des cuissons homogènes, le brûleur présente 8 rangées de trous.
- Un thermostat règle la température de 100 à 285 °C pour une gestion précise de la cuisson.
- Un micro-interrupteur bloque l'alimentation lors du levage de la cuve.
- Brûleur en acier chromé et vanne gaz avec thermocouple.

Marrakech - Maroc

Av. Abd. El Khattabi, Rte de Casa
40100 - Tél.: +212 524 33 44 77

Casablanca - Maroc

275, Bd Zerktouni - 20040
Tél.: +212 522 95 60 00

Tanger - Maroc

15, Bd Y. Ibn Tachafine
90000 - Tél.: +212 539 31 92 50

Conakry - Rép. Guinée

Coleah, Rte du Niger - BP 3678
Tél.: +224 622 62 68 59