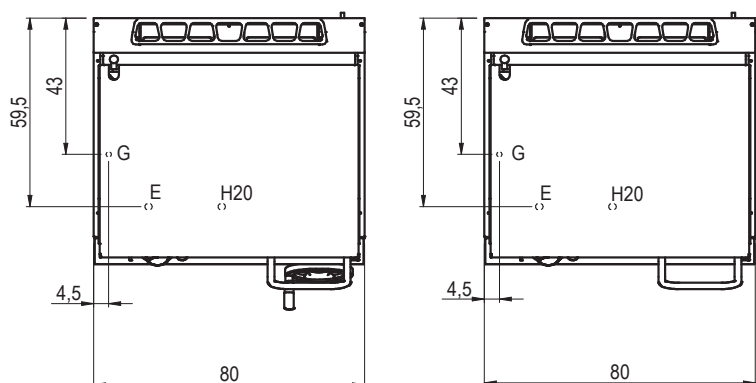
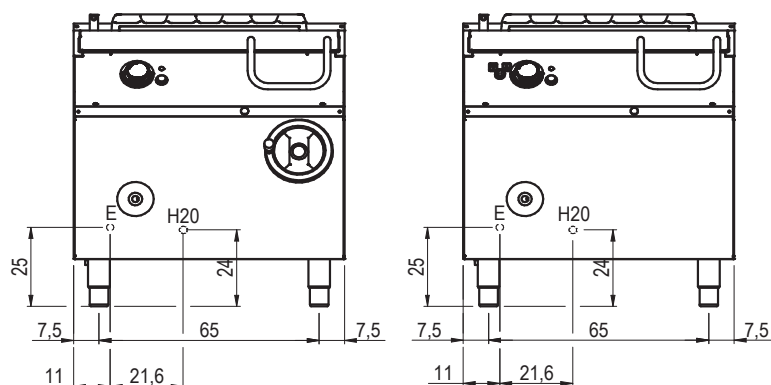


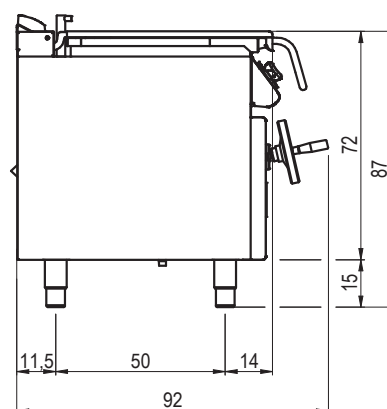
Sauteuse basculante a gaz avec cuve en fer, capacité 60 lt.



- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cheminée arrière en acier inox AISI 304.
- Couvercle supérieur de la cuve sur charnières avec "ressort à torsion" en acier inox, permettant une fermeture et une ouverture graduelle, muni d'une poignée ergonomique frontale réalisée en acier inox.
- Cuve basculante réalisée en acier inox AISI 304 épaisseur (13 mm) à haute conductibilité thermique, coins en angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique. Un robinet d'eau permettant le remplissage est fixé sur le top supérieur, avec la commande positionnée en façade.
- Chauffage gaz, par des brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, régulation par vanne thermostatique 90 à 300°C (température uniforme sur tout le fond de la cuve), allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.



MARQUE MODULAR
REF : PK 70/80 BRGF
DIMENSION : 800x730x870h MM
PUISSANCE : 14 kw
VERSION : GAZ



CASABLANCA
 Bd Abdellah Ben Yacine N°9 (rond point chimicolor)
 Tél: + 212 (0) 5 22 44 47 47
 Fax: + 212 (0) 5 22 44 47 48
 Email: info@golden-equipement.com

Email: commerciale@golden-equipement.com

Email: info@golden-equipement.com

Description General


Cuve de cuisson en acier inoxydable et fond en AISI 304 ou FE360. Couvercle de fermeture à charnière en acier inoxydable. Système d'inclinaison manuel ou motorisé. Chargement automatique de l'eau actionné par bouton poussoir. Robinet d'eau fixe situé sur le dessus. Poignée tubulaire en acier AISI 304 satiné avec poignée avant, jointe au couvercle. Modèles électriques: éléments chauffants placés en contact direct avec le fond du puits. Réglage de la température de 100 ° C à 285 ° C contrôlé par un thermostat connecté à l'interrupteur. Thermostat de sécurité. Voyants lumineux indiquant le bon fonctionnement de l'appareil. Modèle au gaz: Chauffage par brûleurs en acier à haute efficacité. Alimentation en gaz par une vanne thermostatique multifonctionnelle. Brûleur d'allumage pour l'allumage des brûleurs principaux. Réglage de la température de 100 ° C à 285 ° C.


+ Construction plus

- Cuve de cuisson en acier inoxydable et fond en AISI 304 ou FE360
- Thermostat de sécurité qui contrôle la température des modèles électriques
- Éléments chauffants placés en contact direct avec le fond du puits pour les modèles électriques
- Chauffage par brûleurs en acier inoxydable à haute efficacité pour les modèles à gaz

+ Performance plus

- Réglage de la température de 100 ° C à 285 ° C contrôlé par thermostat connecté à l'interrupteur
- Disponible avec inclinaison manuelle ou motorisée

	dimensioni dimensions	dim. vasca cottura cooking bowls dimension	capacità vasca bowl capacity	potenza gas gas power	potenza elettrica electric power
	cm LxWxH	cm LxWxH	L	kW	kW
PK 70/80 BRGF	80x73x87	72,6x43x17	60 L	14 kW	0,2 kW 220-240V 1N 50Hz
PK 70/80 BRGFM	80x73x87	72,6x43x17	60 L	14 kW	0,2 kW 220-240V 1N 50Hz
PK 70/80 BRGI	80x73x87	72,6x43x17	60 L	14 kW	0,2 kW 220-240V 1N 50Hz
PK 70/80 BRGIM	80x73x87	72,6x43x17	60 L	14 kW	0,2 kW 220-240V 1N 50Hz

	dimensioni dimensions	dim. vasca cottura cooking bowls dimension	capacità vasca bowl capacity	potenza elettrica electric power
	cm LxWxH	cm LxWxH	L	kW
PK 70/80 BREF	80x73x87	72,6x43x17	60 L	10 kW 380-415V 3N 50-60Hz
PK 70/80 BREFM	80x73x87	72,6x43x17	60 L	10 kW 380-415V 3N 50-60Hz
PK 70/80 BREI	80x73x87	72,6x43x17	60 L	10 kW 380-415V 3N 50-60Hz
PK 70/80 BREIM	80x73x87	72,6x43x17	60 L	10 kW 380-415V 3N 50-60Hz

CASABLANCA

Bd Abdellah Ben Yacine N°9 (rond point chimicolor)

Tél: + 212 (0) 5 22 44 47 47

Fax: + 212 (0) 5 22 44 47 48

Email: info@golden-equipement.com

Email: commerciale@golden-equipement.com

Email: info@golden-equipement.com