



Volant pour levage de la cuve



Fond de la cuve embouti



Caractéristiques

- Le couvercle, la cuve et l'habillage extérieur sont en acier inoxydable alimentaire AISI 304 18/10.
- La cuve est emboutie. Ses angles arrondis garantissent une hygiène parfaite et facilitent le nettoyage.
- Le fond de la cuve d'épaisseur 8mm est en acier inoxydable. Il est conçu pour favoriser une bonne diffusion de la chaleur sur toute la surface de la cuve.
- La cuve est chauffée par six résistances électriques totalisant une puissance de 10.8 KW.
- Le fonctionnement de l'appareil est assuré par un thermostat réglable de 110 à 350°C.
- Un thermostat de sécurité protège la cuve contre la surchauffe. Il intervient à une température de 360 °C pour éviter une montée excessive de la chaleur à l'intérieur de la cuve. Le bouton pour le réarmement du système est accessible à travers le panneau frontal de la sauteuse.
- Un voyant lumineux rouge s'allume dès que les résistances sont sous tension (en marche).
- La sauteuse est équipée d'un dispositif de remplissage d'eau.
- La cuve de cuisson se relève à l'aide d'un volant avec poignée rétractable monté à la face de l'appareil. Elle pivote sur des supports en acier de forte épaisseur.
- Un dispositif de sécurité coupe l'alimentation électrique aux résistances dès que la cuve est relevée.
- Le couvercle est doté d'une charnière avec ressorts à compensation et d'une poignée robuste pour l'ouverture.
- Les pieds en acier inoxydable sont réglables en hauteur. Cela permet une bonne mise à niveau de l'appareil.

Référence	Matière	Tension	Puissance	Capacité Cuve (Litres)	(Appareil) LxPxH (mm)
SBE980 SBE912	INOX AISI 304	400 V	10.8 KW 16.2 KW	80 L 120 L	800x900x850 1200x900x850



Fabrication Algérienne



Composants d'origine Allemande