

SAUTEUSE CIRCULAIRE

Grande capacité avec bras racleur

Pour cuisines centrales, traiteurs et industries agroalimentaires.

Notre sauteuse circulaire est prévue pour le marquage des viandes, la coloration des légumes, rissolage et braisage.



La hauteur de cuve est de 295 mm pour respecter la qualité et la coloration du produit.

Deux références :

- Modèle 1100 : Surface 1 m²
Volume utile de cuve 280 L
Puissance de chauffe 36 kW
- Modèle 1300 : Surface 1,3 m²
Volume utile de cuve 380 L
Puissance de chauffe 48 kW

- Chauffage électrique.
- Epaisseur fond de cuve 20 mm.
- Bras racleur amovible à vitesse variable.
- Couvercle grillagé en 2 parties pour une évaporation maximale du fond de cuve.
- Déversement à 700 mm du sol dans bac Europe.
- 100 recettes programmables à partir d'un écran tactile.



CAPIC
France 1955 ★★★★★

69, avenue des Sports - ZI de l'Hippodrome - 29556 QUIMPER Cedex 9 - France
Tél. 02 98 64 77 00 - Fax 02 98 52 06 47 - email : capic@capic-fr.com - www.capic-fr.com

Le matériel présenté sur cette documentation est fabriqué en Bretagne-France par CAPIC.
Photos, caractéristiques et dessins ne sont donnés qu'à titre indicatif et ne sont pas contractuels.

