

La sauteuse induction unique au monde par Enodis

Brevet n° 1251527

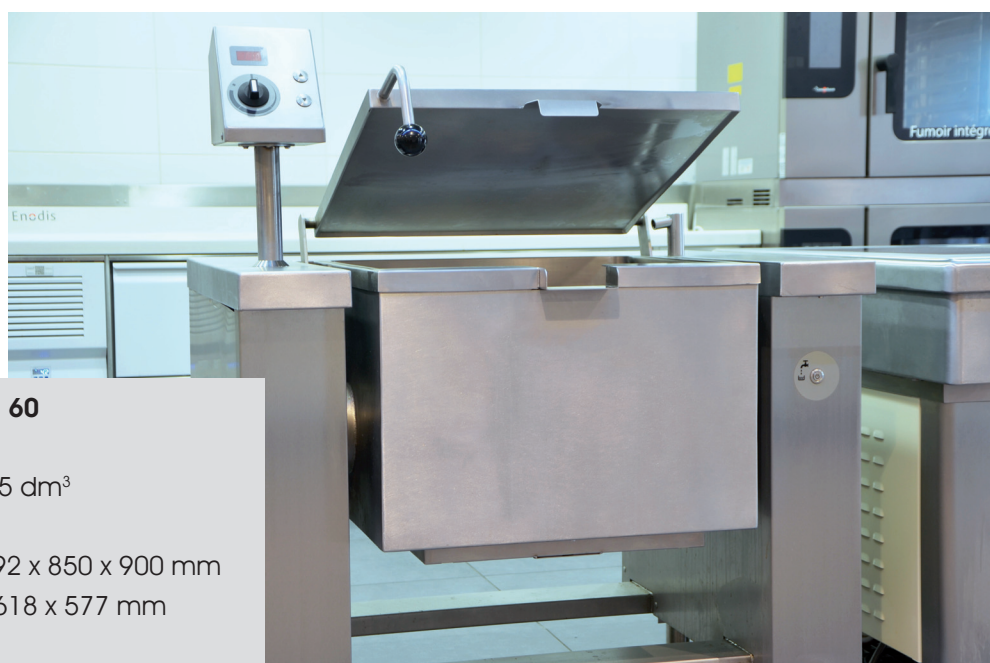


- Montée en température 2 à 3 fois plus rapide qu'une sauteuse conventionnelles (3 minutes)
- Régulation au degré près, permettant la réalisation des cuissons les plus délicates
- Répartition de température parfaitement uniforme
- Faible inertie
- Pas de rayonnement même à pleine puissance
- Reprise de chauffe instantanée permettant un rissolage des viandes de grande qualité, même à pleine charge
- Saisie parfaite des produits généralement difficiles à colorer : champignons, Saint-Jacques...
- Reprise d'ébullition rapide
- Facilité de nettoyage : pas d'adhérence sur le fond de la cuve
- Economie d'énergie supérieure à 30 %
- Construction robuste tout inox

Enodis
Fabricant Grande Cuisine

Montée en température

Sauteuse classique / Sauteuse induction Enodis



Modèle basculant SBI 60

Capacité : 71 litres

Surface de cuisson : 35 dm³

Puissance : 11 kW

Dimensions LxPxH : 1092 x 850 x 900 mm

Dimensions du fond : 618 x 577 mm

Profondeur : 200 mm

Poids : 270 kg

Enodis France : Parc d'activités des Radars
23 rue Condorcet - 91712 Fleury-Mérogis Cedex - France
infos@enodis.fr - www.enodis.fr - Tél. : 01 69 02 25 25

Enodis
Fabricant Grande Cuisine