

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Sauteuse basculante manuelle électrique 50 l fond en inox - BR 70/80 E/N

REDFOX 

Description	Caractéristiques
• Identification	Poids (en kg) 134.6
- Code SAP: 00110047	Capacité (en l) 50
• Dimensions	Type de branchement Triphasé
- Largeur nette (mm): 800	Puissance totale (kW) 10500.0
- Profondeur nette (mm): 700	Intégrable dans une 700 mm
- Hauteur nette (mm): 900	ligne de cuisson
• Poids	Basculante Oui
- Poids net (kg): 134.60	Dimensions 800 x 700 x 900
- Poids brut (kg): 148.10	extérieures (en mm)
• Puissance & Alimentation	voltage 400 V / 3N - 50 Hz
- Puissance électrique (kW): 10.500	Garantie 1 an sur les pièces incluse
- Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz	
• Températures	
- Température maximale de l'appareil (° C): 300	
- Température minimale de l'appareil (° C): 50	
• Matériaux	
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement	
- Matériau du fond: Acier inoxydable - recommandé pour la cuisson, entretien facile	
• Fonctionnalités	
- Type d'appareil: Appareil électrique	
- Type de construction de l'appareil: Avec soubassement	
- Thermostat de sécurité: Oui	
- Pieds réglables: Oui	
- Type de cuve: Abattant	
- Remplissage - type d'eau: Froid	
• Volumes	
- Volume de la cuve (L): 50	
- Volume utilisable (l): 50	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">• Électricité- Section des conducteurs CU (mm²): 2,5• Divers- Indice de protection d'enveloppe: IPX4- Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C: 36- Basculement: Manuel- Épaisseur du fond: 12.00- Remplissage: Robinet mécanique- Forme de la cuve: Évier à forme speciale pour minimiser les pertes lors des versements- Connexion d'approvisionnement en eau: 1/2 '	