

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Sauteuse basculante manuelle électrique 80 l fond en inox - BR 90/80 E/N

REDFOX 

Description	Caractéristiques
• Identification - Code SAP: 00012290 • Dimensions - Largeur nette (mm): 800 - Profondeur nette (mm): 900 - Hauteur nette (mm): 900 • Poids - Poids net (kg): 162.00 - Poids brut (kg): 182.00 • Puissance & Alimentation - Puissance électrique (kW): 15.000 - 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 de la plaque supérieure: AISI 304 - 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 - Type de chauffage de l'appareil: Indirect - Pieds réglables: Oui - Type de cuve: Abattant - Remplissage - type d'eau: Froid • Volumes - Volume de la cuve (L): 80	Poids (en kg) 162
	Capacité (en l) 80
	Type de branchement Triphasé
	Puissance totale (kW) 15000.0
	Intégrable dans une 900 mm ligne de cuisson
	Basculante Oui
	Dimensions 800 x 900 x 900 extérieures (en mm)
	voltage 400 V / 3N - 50 Hz
	Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
- Volume utilisable (l): 80 • Électricité - Section des conducteurs CU (mm²): 4 • Divers - Indice de protection d'enveloppe: IPX4 - Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four - 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 "	