

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Marmite électrique indirecte à pression 150 l - BIA 90/150 E**

**REDFOX** 

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification <ul style="list-style-type: none"> <li>- Code SAP: 00015047</li> </ul> </li> <li>• Dimensions <ul style="list-style-type: none"> <li>- Largeur nette (mm): 800</li> <li>- Profondeur nette (mm): 900</li> <li>- Hauteur nette (mm): 900</li> <li>- Épaisseur de la plaque supérieure (mm): 1.50</li> </ul> </li> <li>• Poids <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net (kg): 130.00</li> <li>- Poids brut (kg): 153.00</li> </ul> </li> <li>• Puissance &amp; Alimentation <ul style="list-style-type: none"> <li>- Puissance électrique (kW): 21.000</li> <li>- Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz</li> </ul> </li> <li>• Températures <ul style="list-style-type: none"> <li>- Température maximale de l'appareil (° C): 90</li> <li>- Température minimale de l'appareil (° C): 30</li> </ul> </li> <li>• Matériaux <ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement</li> <li>- Matériau de la plaque supérieure: AISI 304</li> <li>- Matériau du fond: AISI 316</li> </ul> </li> <li>• Fonctionnalités <ul style="list-style-type: none"> <li>- Type d'appareil: Appareil électrique</li> <li>- Type de construction de l'appareil: Stationnaire</li> <li>- Type de plan de travail: Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable</li> <li>- Type de chauffage de l'appareil: Indirect</li> <li>- Thermostat de sécurité: Oui</li> <li>- Pieds réglables: Oui</li> <li>- Type de vanne de vidange: Conique</li> </ul> </li> </ul>	Poids (en kg) 130
	Capacité (en l) 150
	Type de branchement Triphasé
	Puissance totale (kW) 21000.0
	Intégrable dans une ligne de cuisson 900 mm
	Basculante Non
	Dimensions extérieures (en mm) 800 x 900 x 900
	voltage 400 V / 3N - 50 Hz
	<b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>

**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"><li>- Manomètre: Oui</li><li>• Volumes</li><li>- Volume utilisable (l): 150</li><li>• Électricité</li><li>- Section des conducteurs CU (mm²): 10</li><li>• Divers</li><li>- Indice de protection d'enveloppe: IPX4</li><li>- Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four</li><li>- Diamètre de la vanne de vidange: 2"</li><li>- Capacité volumique du récipient (l): 150.00</li><li>- Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C: 15</li><li>- Remplissage: Robinet mécanique</li><li>- Remplissage du duplicateur: Semi-automatique</li><li>- Régulation de la pression de la vapeur: Mécanique - la vanne dégage de la vapeur à haute pression</li><li>- Connexion d'approvisionnement en eau: 1/2 "</li></ul>	