

**Restapro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Chauffe charcuterie 2x GN 1/2 - WE 11**

**REDFOX** 

Description	Caractéristiques														
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Code SAP: 00005197</li> </ul> </li> <li>• Dimensions                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Largeur nette (mm): 534</li> <li>- Profondeur nette (mm): 329</li> <li>- Hauteur nette (mm): 244</li> <li>- Taille de l'appareil - GN / EN (mm): GN 1/2</li> <li>- Profondeur de l'appareil - GN (mm): 150</li> </ul> </li> <li>• Poids                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net (kg): 11.00</li> <li>- Poids brut (kg): 13.50</li> </ul> </li> <li>• Puissance &amp; Alimentation                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Puissance électrique (kW): 2.000</li> <li>- Alimentation: 230 V / 1N - 50 Hz</li> </ul> </li> <li>• Températures                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Température minimale de l'appareil (° C): 30</li> <li>- Température maximale de l'appareil (° C): 90</li> </ul> </li> <li>• Matériaux                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel: Inox</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: Équipements à poser</li> <li>- Nombre de GN / EN: 2</li> <li>- Vidange: Non</li> <li>- Faux fond: Oui</li> </ul> </li> <li>• Électricité                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Section des conducteurs CU (mm²): 0,5</li> </ul> </li> <li>• Divers                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Équipement standard pour l'appareil: Couvercles à charnières</li> </ul> </li> </ul>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Fonction</td> <td>chauffe-saucisses</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>2000.0</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>534 x 329 x 244</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>230 V / 1N - 50 Hz</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b></td> </tr> </table>	Poids (en kg)	11	Fonction	chauffe-saucisses	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	2000.0	Dimensions extérieures (en mm)	534 x 329 x 244	voltage	230 V / 1N - 50 Hz	<b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>	
Poids (en kg)	11														
Fonction	chauffe-saucisses														
Type de branchement	Monophasé														
Puissance totale (kW)	2000.0														
Dimensions extérieures (en mm)	534 x 329 x 244														
voltage	230 V / 1N - 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>- Indice de protection d'enveloppe: IPX4</li><li>- Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four</li><li>- Emplacement du chauffage: Sous la cuve</li></ul>	