

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Chauffe charcuterie avec robinet de vidange GN 1/2 - WEV 12

REDFOX 

Description	Caractéristiques
• Identification - Code SAP: 00005200 • Dimensions - Largeur nette (mm): 269 - Profondeur nette (mm): 364 - Hauteur nette (mm): 244 - Taille de l'appareil - GN / EN (mm): GN 1/2 - Profondeur de l'appareil - GN (mm): 150 • Poids - Poids net (kg): 6.00 - Poids brut (kg): 6.98 • Puissance & Alimentation - Puissance électrique (kW): 1.000 - Alimentation: 230 V / 1N - 50 Hz • Températures - Température minimale de l'appareil (° C): 30 - Température maximale de l'appareil (° C): 90 • Matériaux - Matériel: Inox • Fonctionnalités - Type d'appareil: Appareil électrique - Type de construction de l'appareil: Équipements à poser - Nombre de GN / EN: 2 - Vidange: Oui - Faux fond: Oui • Électricité - Section des conducteurs CU (mm²): 0,5 • Divers - Équipement standard pour l'appareil: Couvercles à charnières	Poids (en kg) 6
	Fonction chauffe-saucisses
	Type de branchement Monophasé
	Puissance totale (kW) 1000.0
	Dimensions 269 x 364 x 244 extérieures (en mm)
	voltage 230 V / 1N - 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
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4 - Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four - Emplacement du chauffage: Sous la cuve	