

Sauteuse à bascule électrique en inox 50 l | RM - BR 780 E/N - 110041 RM GASTRO



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 110041

Description brève du produit :

Description du produit :

Le Sauteuse à bascule électrique en inox 50 l | RM - BR 780 E/N est un équipement professionnel avec puissance électrique [kW] 10.500 avec type d'appareil Appareil électrique avec matériel AISI 304 plaque supérieure et revêtement avec température maximale de l'appareil [° c] 300 avec alimentation 400 V / 3N - 50 Hz

caractéristiques du produit :

Poids brut [kg]: 158.00
Puissance électrique [kW]: 10.500
Hauteur brute [mm]: 1065
Poids net [kg]: 147.00
Hauteur nette [mm]: 900
Type d'appareil: Appareil électrique
Largeur nette [mm]: 800
Largeur brute [mm]: 840
Profondeur nette [mm]: 730
matériel: AISI 304 plaque supérieure et revêtement
Profondeur brute [mm]: 800
Remplissage: Robinet mécanique
La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable
Capacité volumique du récipient [l]: 50.00
Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz
Température minimale de l'appareil [° C]: 50
Température maximale de l'appareil [° C]: 300
Type de construction de l'appareil: Stationnaire
Pieds réglables: Oui
Indice de protection d'enveloppe: IP24
Connexion d'approvisionnement en eau: 1/2 "
Volume de la cuve [L]: 50
Section des conducteurs CU [mm²]: 2
Épaisseur de la plaque supérieure [mm]: 1.50
Matériau de la plaque supérieure: AISI 304

Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four

Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C: 36

Épaisseur du fond: 12.00

Volume utilisable [l]: 50

Type de plan de travail: Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable

Matériau du fond: Acier inoxydable - recommandé pour la cuisson

Remplissage - type d'eau: Froid et chaud

Thermostat de sécurité: Oui

Type de cuve: Abattant

Forme de la cuve: Évier à forme spéciale pour minimiser les pertes lors des versements

Conduit de trop-plein: Oui

Basculement: Manuel

5: 36

entretien facile: 8

GARANTIE: Garantie 1 an inclus pièces et main d'œuvre sans déplacement