Sauteuse à bascule à gaz | RM - BRM 780 G/N - 20317 RM GASTRO



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 20317

Description brève du produit :

Description du produit :

Le Sauteuse à bascule à gaz | RM - BRM 780 G/N est un équipement professionnel avec type d'appareil Appareil à gaz avec matériel AISI 304 plaque supérieure et revêtement avec température maximale de l'appareil [° c] 300

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Garantie 1 an inclus pièces et main d'œuvre sans déplacement
Poids brut [kg]: 173.50
Hauteur brute [mm]: 1080
Poids net [kg]: 163.40
Hauteur nette [mm]: 900
Type d'appareil: Appareil à gaz
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
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
Matériau de la plaque supérieure: AISI 304
Puissance gaz [kW]: 12.000
Raccordement à un robinet à boule: 46054
Type de connection gaz: Gaz naturel
Allumage: Piezo
Épaisseur du fond: 12.00

Volume utilisable [l]: 50
Finition de surface: Acier inoxydable poli
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
Accès au service: De l’avant en retirant le panneau avant
Thermocouple de sécurité: Oui
Type de cuve: Abattant
Forme de la cuve: Évier à forme speciale pour minimiser les pertes lors des versements
Basculement: Motorisé
propane butane: 16
entretien facile: 8