SAUTEUSES MULTI-USAGES GN 1/1

- Carrosserie en acier inox.
- Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Panneau de commandes incliné vers l'utilisateur.
- Bouchon de vidange.
- Thermostat avec réglage de 50 à 300°C et voyant de fonctionnement.
- Résistances blindées sous la cuve.
- Dessous ouvert, porte battante en accessoire.

Cuisson modulaire - réf. : CM920G

MODÈLE(S) DISPONIBLE(S)

Code Article	Référence
129645	CM920G

ACCESSOIRES

Code article	Référence	Désignation
129528	KITT348	Kit de 4 roulettes dont 2 avec frein
129756	2026093	Rampe gaz

DONNÉES TECHNIQUES

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	5.1
Tension (V)	400 V TRI + N

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	78
Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	1025x950x1200

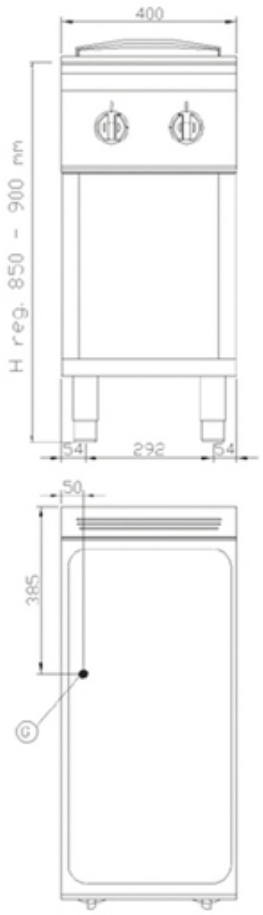
DIMENSIONS ET POIDS

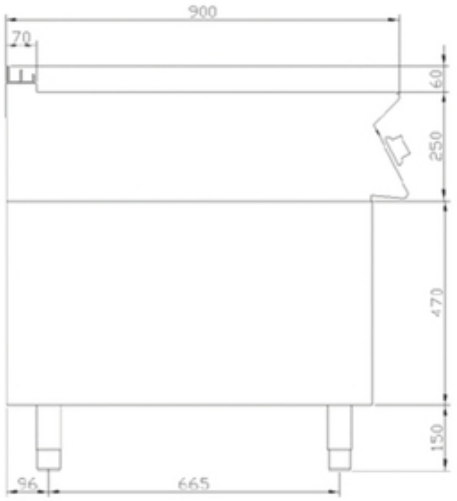
Poids net (kg)	75
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	400x900x910

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Format cuve	GN1/1
Nombre de cuves	1

SCHÉMAS TECHNIQUES





(G) ARRIVÉE GAZ
(E) ARRIVÉE ÉLECTRICITÉ
(A) ARRIVÉE EAU
(C) ARRIVÉE EAU CHAUDE
(F) ARRIVÉE EAU FROIDE
(S) ÉVACUATION EAU