Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Chauffe saucisses - gamme tradition

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm L x P x H : 310 x 325 x 460
Poids en KG : 13
Puissance en Watts : 800

Description

Chauffe saucisses - Gamme Tradition
Dimensions (l x p x H) en mm : 310 x 325 x 460
Plots : 0
Capacité : 40 pièces
Débit /heure : 120 pièces
Puissance : 800 W
Alimentation : 230 V

- 1 Thermostat de précision
- 1 Résistance blindée surmoulée dans 2,5 Kg d'aluminium
- Plots en aluminium
- 1 Bac à eau amovible en inox et couvercle en inox
- 1 Carter en inox (AISI 430)

L'ENGAGEMENT QUALITÉ : Résistance surmoulée dans l'aluminium pour 1 diffusion maximale de la chaleur.

Seul Bac en inox du marché : Bac à eau en inox, la saucisse est un produit acide et à la différence des bacs en aluminium (que l'acidité du produit perce) il n'y a aucun risque de trous avec un bac en acier inox.
Couvercle en inox, même principe grâce à l'inox le couvercle reste toujours impeccable, et n'est pas "piqué" à la différence d'un couvercle en aluminium qui lui se pique.
La résistance blindée est protégée par le surmoulage d'aluminium de toute attaque extérieure. Par conductibilité, la chaleur stockée dans ce moulage est immédiatement restituée par les plots

Caractéristiques

Référence constructeur	17042
Fonction	chauffe-saucisses
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	0,8
Dimensions extérieures	310 x 325 x 460
voltage	230V

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
Autres informations Dimensions en mm L x P x H : 310 x 325 x 460 Poids en KG : 13 Puissance en Watts : 800	