Fiche technique

Caractéristiques du produit

Stérilisateur de coûteaux, commande à gauche 58x14		
Modèle	**Code SAP**	00003856
SA 50 L	**Groupe d’articles**	Stérilisateurs de couteaux

- Matériel: Inox
- Température minimale de l’appareil [° C]: 30
- Température maximale de l’appareil [° C]: 90
- Indice de protection d’enveloppe: IPX4
- Minuteur: Non
- Micro interrupteur de sécurité: Oui
- Connexion d’approvisionnement en eau: Oui
- Connexion aux évacuations: Oui
- Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four

Code SAP	00003856	**Poids net [kg]**	8.50
Largeur nette [mm]	580	**Puissance électrique [kW]**	2.000
Profondeur nette [mm]	140	**Alimentation**	230 V / 1N - 50 Hz
Hauteur nette [mm]	400		

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Avantages du produit

Stérilisateur de coûteaux, commande à gauche 58x14		
Modèle	**Code SAP**	00003856
SA 50 L	**Groupe d'articles**	Stérilisateurs de couteaux

1 **Conception entièrement en acier inoxydable**

Seul l'acier inoxydable destiné au contact avec les aliments est utilisé

2 **Voyant de fonctionnement et de chauffage**

L'état de l'appareil visible visible à l'oeil nu

3 **Stérilisation à l'eau**

Nettoyage complet des lames, y compris la saleté visible

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Paramètres techniques

Stérilisateur de coûteaux, commande à gauche 58x14		
Modèle	**Code SAP**	00003856
SA 50 L	**Groupe d'articles**	Stérilisateurs de couteaux

1. **Code SAP:**
   00003856
2. **Largeur nette [mm]:**
   580
3. **Profondeur nette [mm]:**
   140
4. **Hauteur nette [mm]:**
   400
5. **Poids net [kg]:**
   8.50
6. **Largeur brute [mm]:**
   590
7. **Profondeur brute [mm]:**
   150
8. **Hauteur brute [mm]:**
   410
9. **Poids brut [kg]:**
   9.50
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Matériel:**
    Inox
12. **Puissance électrique [kW]:**
    2.000
13. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 50 Hz
14. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    30
15. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    90
16. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4
17. **Minuteur:**
    Non
18. **Micro interrupteur de sécurité:**
    Oui
19. **Connexion d'approvisionnement en eau:**
    Oui
20. **Connexion aux évacuations:**
    Oui
21. **Indicateurs:**
    Voyants de marche et de préchauffement du four

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com