



POSTE DE SALAGE CHAUFFE SAUCE TRAVERSANT 800

- Acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF
- 4 ampoules chauffantes Philips IR
- Résistance sous bac de salage avec Interrupteur ON/OFF
- Thermostat réglable de 50°C à 90°C
- Grille de 12 rangs
- 8 chauffe-sauces intégrés avec Interrupteur ON/OFF
- 8 thermostats réglables de 50°C à 90°C
- Placard de rangement
- Bac de récupération des graisses
- 4 salières incluses
- Dimensions bac : L 708 x P 938 x H 200 mm
- Puissance : 3 400 W / 230 V
- Dimensions : L 800 x P 1000 x H 1 600 mm
- Poids : 99,50 Kg

Référence article : CPDSCST800
EAN : 3611630101028

FRY HOLDING STATION SAUCE HEATER PASS-THROUGH 800

- Stainless steel
- ON/OFF button
- 4 Phillips heating bulbs IR
- Resistance under salting tank with ON/OFF button
- Adjustable thermostat from 50 °C to 90 °C
- 12 row grids
- 8 built-in sauce heaters with ON/OFF button
- 8 adjustable thermostats from 50 °C to 90 °C
- Storage cupboard
- Grease trap
- 2 salt shakers included
- Container dimensions: W 708 x D 938 x H 200 mm
- Frequency: 50/60 Hz
- Power: 3,4 kW / 230 V
- Dimensions: W 800 x D 1000 x H 1600 mm
- Weight: 99,5 kg

Article reference : CPDSCST800
EAN : 3611630101028

25/07/2026

Les informations présentes ci-dessus sont susceptibles de changer sans préavis. | These datas can be changed without further information.