

Sanigrease T 40/60/80/100

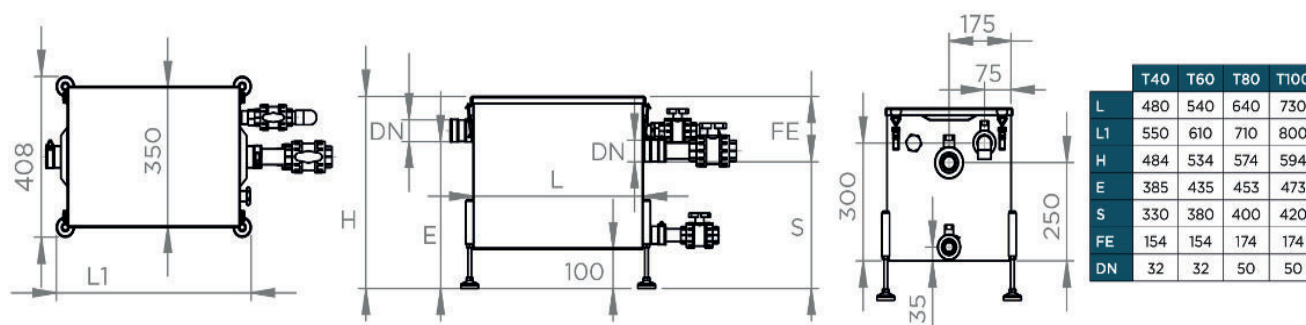
Les Sanigrease T 40/60/80/100 sont des bacs à graisses conçus pour les plonges de cuisine de restaurant. Grâce à leur faible encombrement, leur installation est rapide et aisée. Les quatre pieds réglables en hauteur facilitent le nettoyage autour des bacs. L'entretien est facilité par le panier à épluchures amovible et ses vannes de vidange.

AVANTAGES PRODUIT

- Faible encombrement
- Entretien rapide et facile grâce aux vannes de vidange
- Quatre pieds réglables en hauteur
- Cuve en acier inoxydable de 304 L
- Poignée de manutention
- Panier à épluchures amovible



DIMENSIONS



	Sanigrease T 40	Sanigrease T 60	Sanigrease T 80	Sanigrease T 100
Matériaux				
Cuve	Acier inox	Acier inox	Acier inox	Acier inox
Hydraulique				
Volume total (L)	39	53	67	82
Diamètre de l'entrée DN	32	32	50	50
Diamètre de refoulement DN	32	32	50	50
Diamètre de vidange DN	25	25	25	25
Identification et logistique				
Poids du colis (kg)	26	29	36	40
Code EAN	3308815082547	3308815082554	3308815082561	3308815082578
Code usine	GREASET-001	GREASET-002	GREASET-003	GREASET-004