



- Faible encombrement :**
hauteur 48,4 cm
et longueur 48 cm
- Mise au niveau facilitée**
grâce aux 4 pieds
- Entretien rapide et facile**
grâce aux vannes de vidanges.

SANIGREASE® T

BAC À GRAISSES

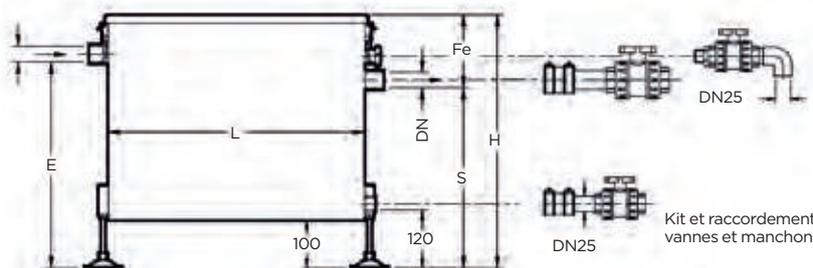
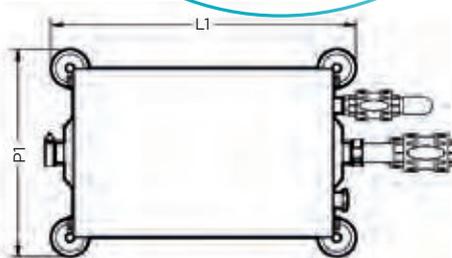


Applications

- Plonges de cuisine de restaurant

Caractéristiques

- Cuve en acier inoxydable 304 L
- Couvercle avec joint
- Poignée de manutention
- Panier à « épluchures » amovible
- Fermeture par grenouillères
- Pieds réhausseurs
- Vannes et manchons de raccordement inclus



MODÈLE	L	L1	P	P1	H	E	S	FE	DN	VOLUME UTILE	POIDS
SANIGREASE T 40	480	550	350	420	484	385	330	154	32	39	26
SANIGREASE T 60	540	610	350	420	534	435	380	154	32	53	29
SANIGREASE T 80	640	710	350	420	574	453	400	174	50	67	36
SANIGREASE T 100	730	800	350	420	594	473	420	174	50	82	40

Les dimensions sont en millimètres, les poids en kilogrammes, les volumes en litres.

MODÈLE	EAN	NUMÉRO D'ARTICLE	NOMBRE DE REPAS PAR SERVICE	NOMBRE D'ÉVIERS RACCORDÉS
SANIGREASE T 40	3 308 815 082 547	GREASET-001	≤ 40 REPAS	1 ÉVIER
SANIGREASE T 60	3 308 815 082 554	GREASET-002	≤ 60 REPAS	1 À 2 ÉVIERS
SANIGREASE T 80	3 308 815 082 561	GREASET-003	≤ 80 REPAS	1 À 3 ÉVIERS
SANIGREASE T 100	3 308 815 082 578	GREASET-004	≤ 100 REPAS	1 À 4 ÉVIERS