

Sanigrease T 40/T 60/T 80/T 100

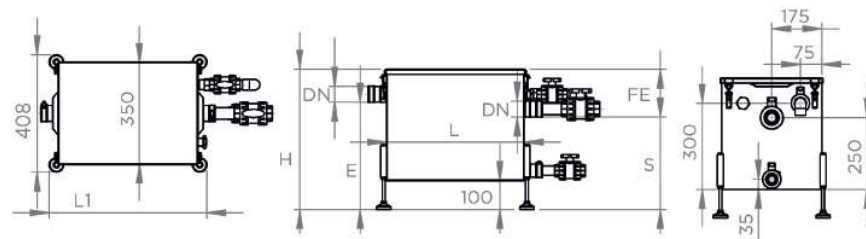
Le Sanigrease T 40/60/80/100 est un bac à graisse en acier inoxydable (304L) conçu pour les éviers des restaurants. Sa petite taille rend l'installation rapide et facile. Les quatre pieds réglables en hauteur facilitent le nettoyage autour du plateau. L'entretien est facile grâce au panier d'épluchage amovible et aux 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

	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 brut (kg)	26	29	36	40
Code EAN	3308815082547	3308815082554	3308815082561	3308815082578
Code usine	GREASET001	GREASET002	GREASET003	GREASET004



	L	L1	H	E	S	FE	DN
T40	480	550	484	385	330	154	32
T60	540	610	534	435	380	154	32
T80	640	710	574	453	400	174	50
T100	730	800	594	473	420	174	50

Dimensions (mm)