

Caractéristiques

Dimensions extérieures : 400 X 925 X 900
Dessus en acier inoxydable 18.10 brossé
Epaisseur dessus 30/10
Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé
Structure 20/10 en acier inoxydable
Piètement vérin composite de 150 réglable en hauteur
Bord avant tombé rayonné de 20
Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation
Façade sans vis apparentes

Dessus

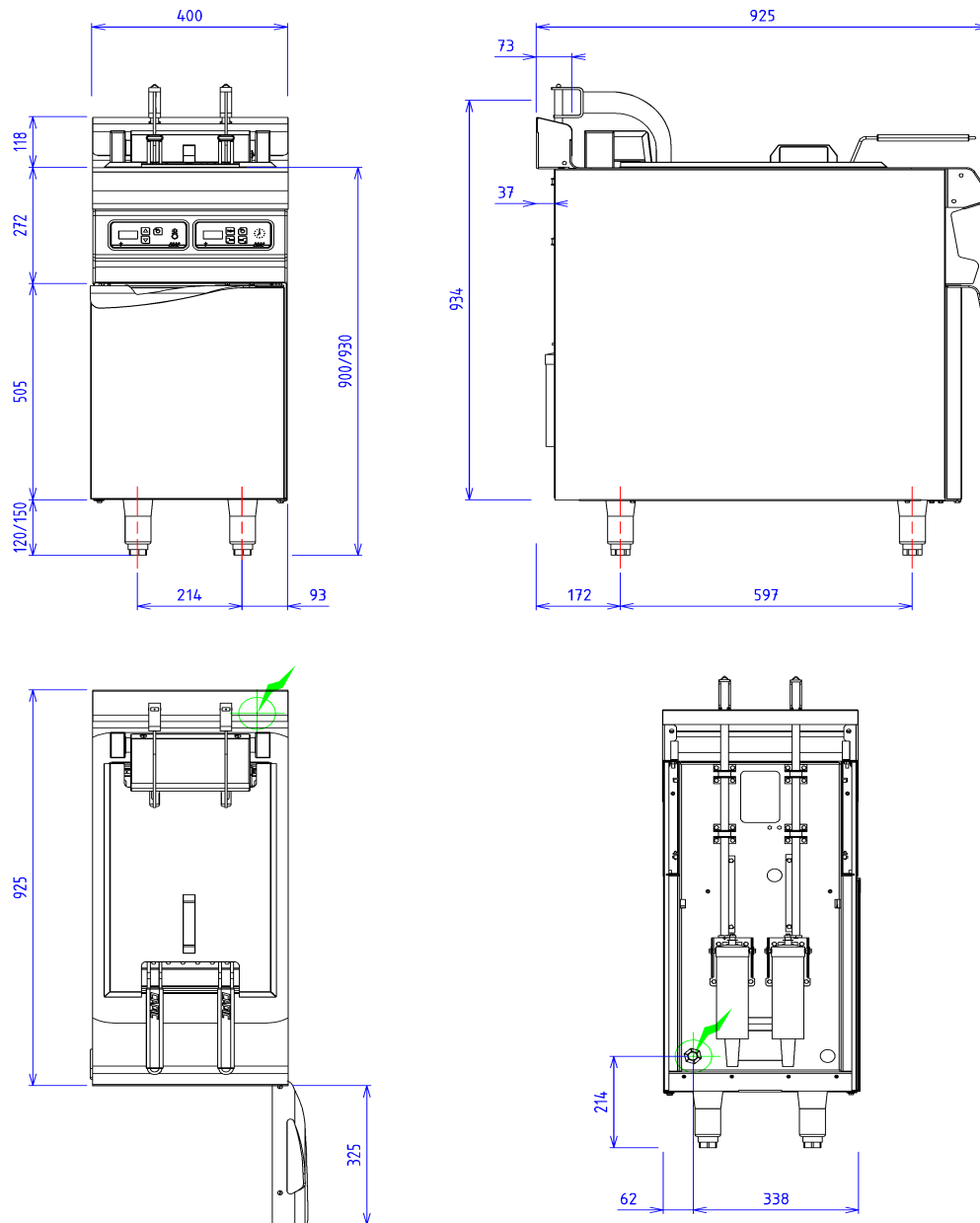
Cuve inox 20L utile épaisseur 15/10
Puissance : 20 kW
Rendement: 55 kg/h frites surgelées 6x6
Thermostat 100-180°C sécurité positive 220°C
Commandes digitales avec fonction dégivrage
Chauffage par résistances oblongues
blindées inox basculantes
Vidange par vanne 1/4 de tour diam.20/27
2 paniers fil inox dimensions : 360x140x135
Commandes digitales
Relevage automatique des paniers par minuterie

Options :

1/2 panier 360x140x125 lot de 2 (X082033)

Dessous

Construction en acier inoxydable 18.10
Structure 20/10
Habillage 10/10
Dimensions extérieures : 400x724x650
Façade sans vis apparentes
Porte doublée
Bac de récupération dans placard

**ELEC**

Puissance électrique : 20.50kW

 Réservation Elec : Bornier interne - Raccordement Elec : 400V
 TRI + N + T

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335*