



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

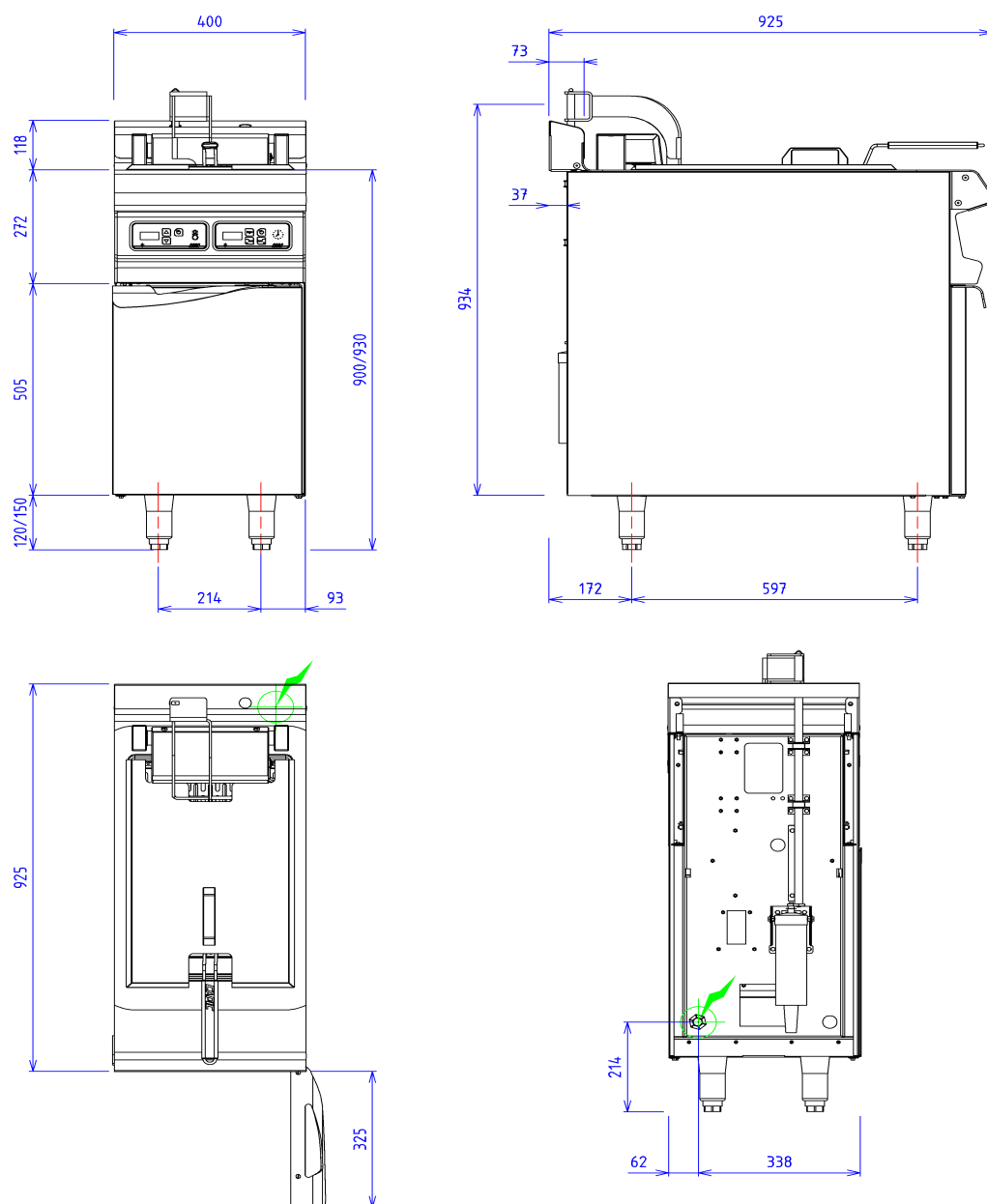
Cuve inox 20L utile épaisseur 15/10
Puissance : 20 kW
Rendement: 55 kg/h frites surgelées 6x6
Thermostat 100-180°C sécurité positive 220°C
Commandes digitales avec fonction dégivrage
Chauffage par résistances oblongues
blindées inox basculantes
Vidange par vanne 1/4 de tour diam.20/27
1 panier fil inox dimensions : 360x285x135
Relevage automatique du panier par minuterie

Options :

grand panier 360x270x125 (X291005)

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*