



Caractéristiques

Dimensions extérieures : 500 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 dosseret et mitre d'évacuation
Façade sans vis apparentes

Dessus

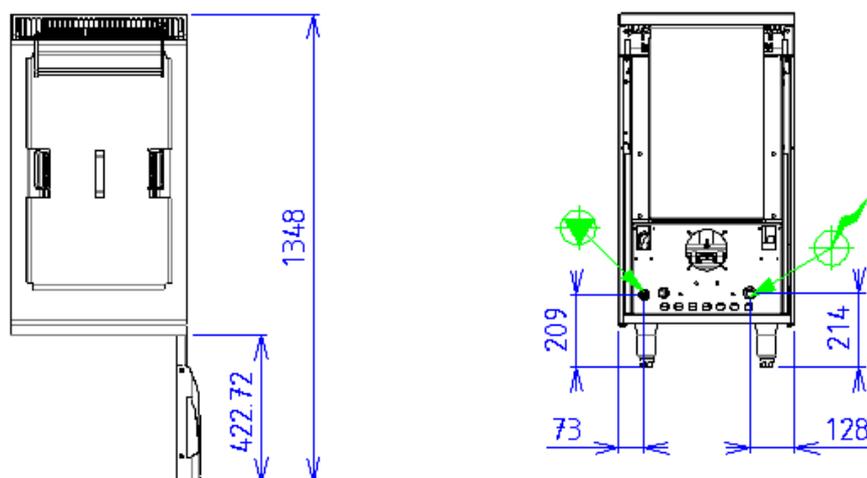
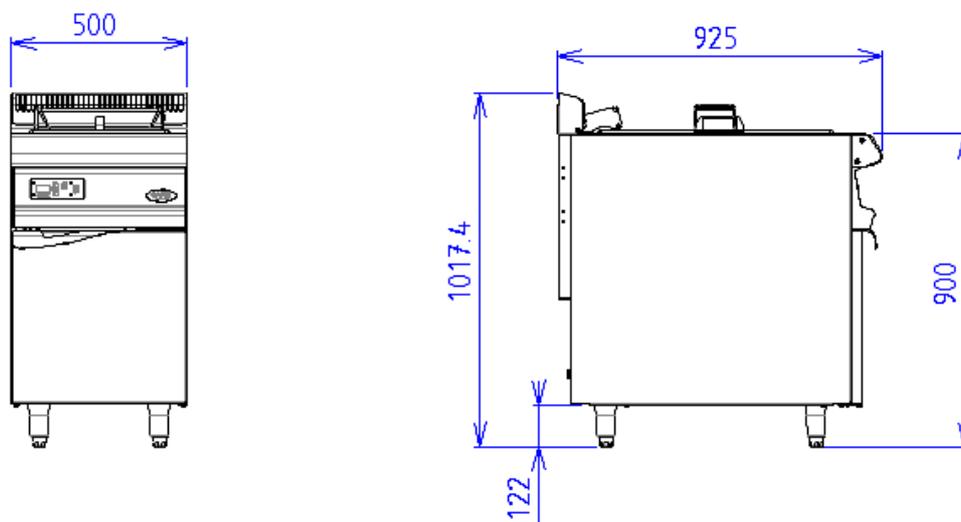
Cuve inox 30L utile épaisseur 15/10
Puissance : 30 kW
Rendement: 50 kg/h à 60 kg/h de frites 6x6
Thermostat 180°C sécurité positive 220°C
Commandes digitales avec fonction dégivrage
Chauffage par 4 tuyères immergées et brûleurs torches
Allumage électrique
Sécurité par veilleuses et thermocouples
Cuve à zone froide+vidange 26/34
1 panier fil inox dimensions : 500x290x200

Options :

1/2 panier de 455x140x140le lot de 2 (X082034)
grand panier 500x290x200 pour cuve gaz (X291006)
kit raccordement gazpour flexible par appareil (X901405)

Dessous

Construction en acier inoxydable 18.10
Structure 20/10
Habillage 10/10
Dimensions extérieures : 500x724x650
Façade sans vis apparentes
Porte doublée



GAZ



Puissance gaz : 30.00kW Raccord gaz : 15/21 Conique mâle

Appareils gaz conformes à la norme NF EN 203.EN 437

Directive gaz 2016/426

ELEC



Puissance Totale électrique : 0.00kW

Réservation Elec : Bornier interne - Raccordement

Elec : 230V MONO + T

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335*