



Caractéristiques

Dimensions extérieures : 1000 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 30L utile épaisseur 15/10
 Puissance : 30 kW
 Rendement: 55 kg/h frites surgelées 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
 Relevage automatique du panier par minuterie

Dessous

Construction en acier inoxydable 18.10
 Structure 20/10
 Habillage 10/10
 Façade sans vis apparentes
 Portes doublées

Options :

rampe infrarouge pour meuble de salage prééquipé (W042403)
 kit raccordement gaz pour flexible par appareil (X901405)

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 : 0.50kW Réserve Elec : Bornier interne - Raccordement Elec
: 230V MONO + T

230V MONO + T (Si option électrique sélectionnée)
Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335*