



Caractéristiques

Dimensions extérieures : 400 X 725 X 900
Construction en acier inox 18.10 brossé
Epaisseur dessus 20/10
Façade 10/10 présentation brossée
Structure 10/10 en acier inoxydable
Piètement vérin composite de 150 réglable en hauteur
Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation
Façade sans vis apparentes

Dessus

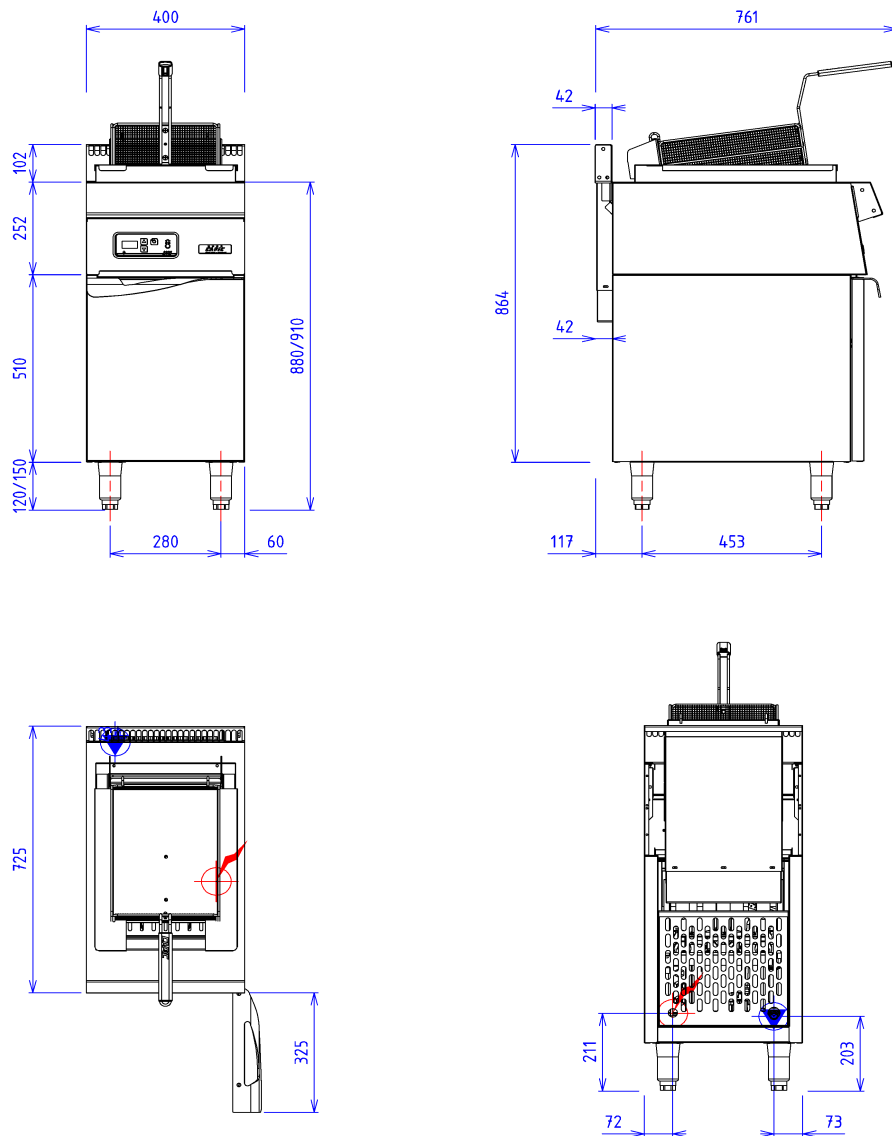
Cuve inox 15L utile épaisseur 15/10
Puissance : 13 kW
Rendement: 25 kg/h frites surgelées 6x6
Vidange par vanne 1/4 de tour diam.20/27
Régulation de température électronique
Chauffage par tuyères immergées
1 panier fil inox dimensions : 360x285x135
Programme de fonte lente des graisses

Options :

1/2 panier 360x140x125 lot de 2 (X082033)
grand panier 360x270x125 (X291005)

Dessous

1 porte battante doublée
Charnière inox



GAZ



Puissance gaz : 13kW

Raccord gaz : 15/21 Conique mâle

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

Directive gaz 90/396/CEE

ELEC



Puissance électrique : 0.10kW

Réservation Elec : - Raccordement Elec : 230V MONO + T

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335*