



### 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  
Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation  
Façade sans vis apparentes

### Dessus

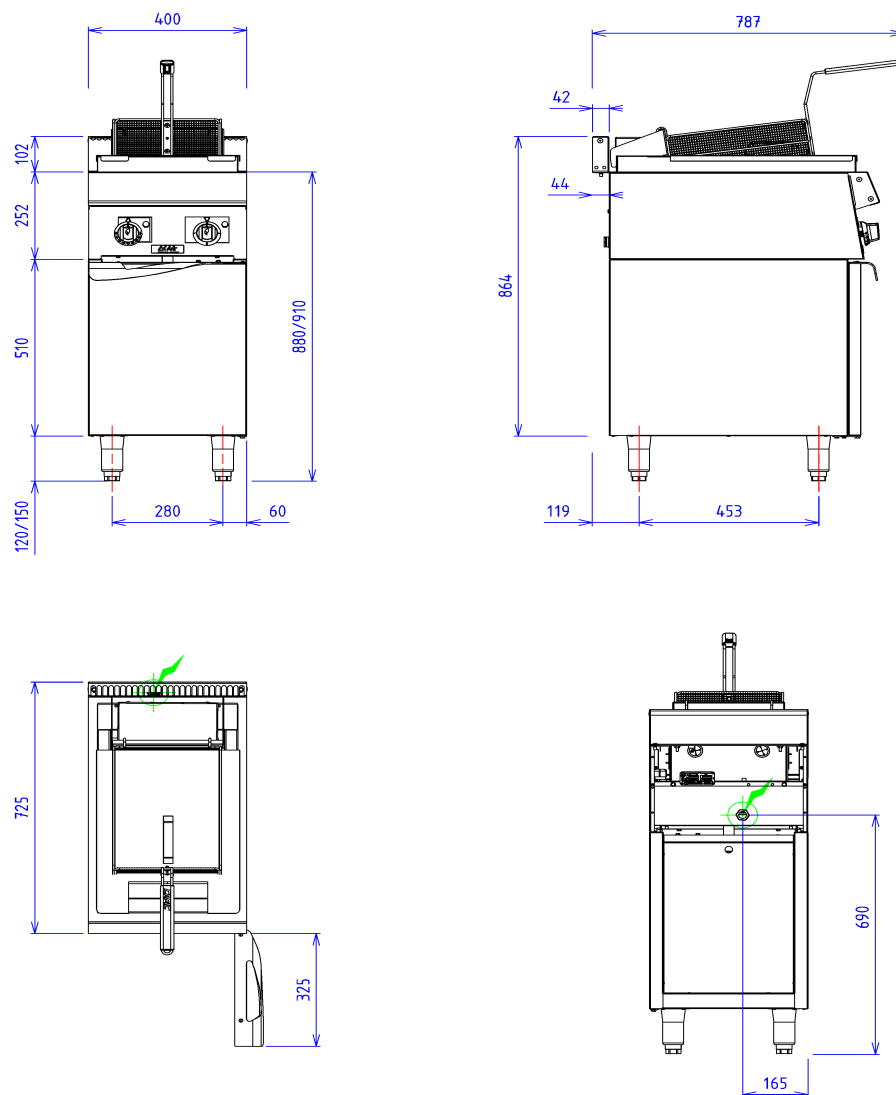
Cuve inox 15L utile épaisseur 15/10  
Puissance : 10 kW  
Rendement: 25 kg/h frites surgelées 6x6  
Thermostat 100-180°C sécurité positive 220°C  
Chauffage par résistance oblongue  
Vidange par vanne 1/4 de tour diam. 20/27  
1 panier fil inox dimensions : 360x285x135

### Options :

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

### Dessous

1 porte battante doublée  
Charnière inox

**ELEC**

Puissance électrique : 10.00kW

Réserve Elec : - Raccordement Elec : 400V TRI + T

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335\*