



Caractéristiques

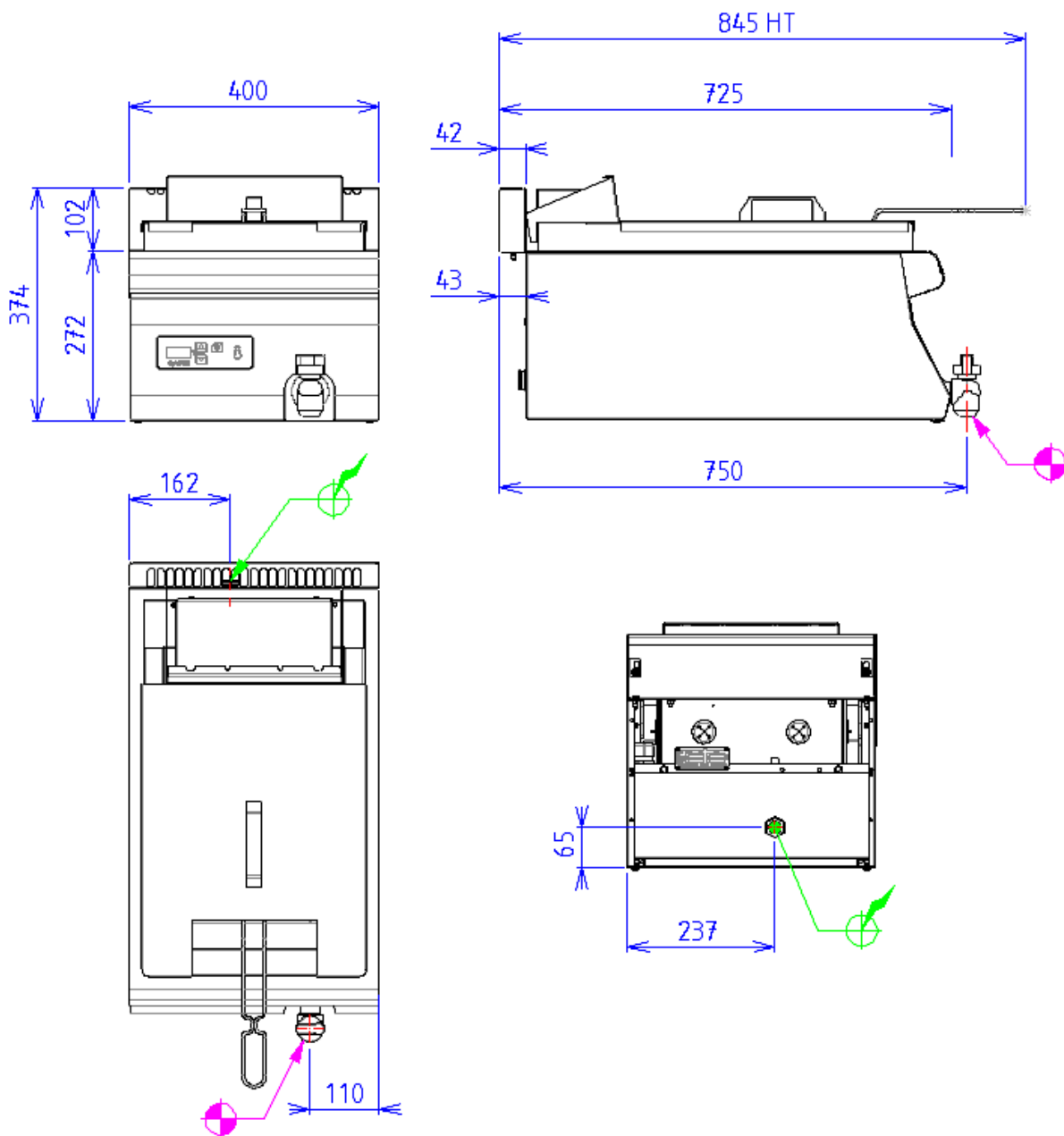
Dimensions extérieures : 400 X 725 X 270
Construction en acier inox 18.10 brossé
Epaisseur dessus 20/10
Façade 10/10 présentation brossée
Structure 10/10 en acier inoxydable
Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation
Façade sans vis apparentes

Dessus

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

Options :

1/2 panier 360x140x125 lot de 2 (X082033)
grand panier 360x270x125 (X291005)
bac de récupération d'huile avec tamis (non intégrable dans soubassement) (X543001)



ELEC



Puissance Totale électrique : 10.00kW

Réservation Elec : Bornier interne - Raccordement
Elec : 400V TRI + N + T

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335*