



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
Piétement vérin composite de 150 réglable en hauteur
Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation
Façade sans vis apparentes

Dessus

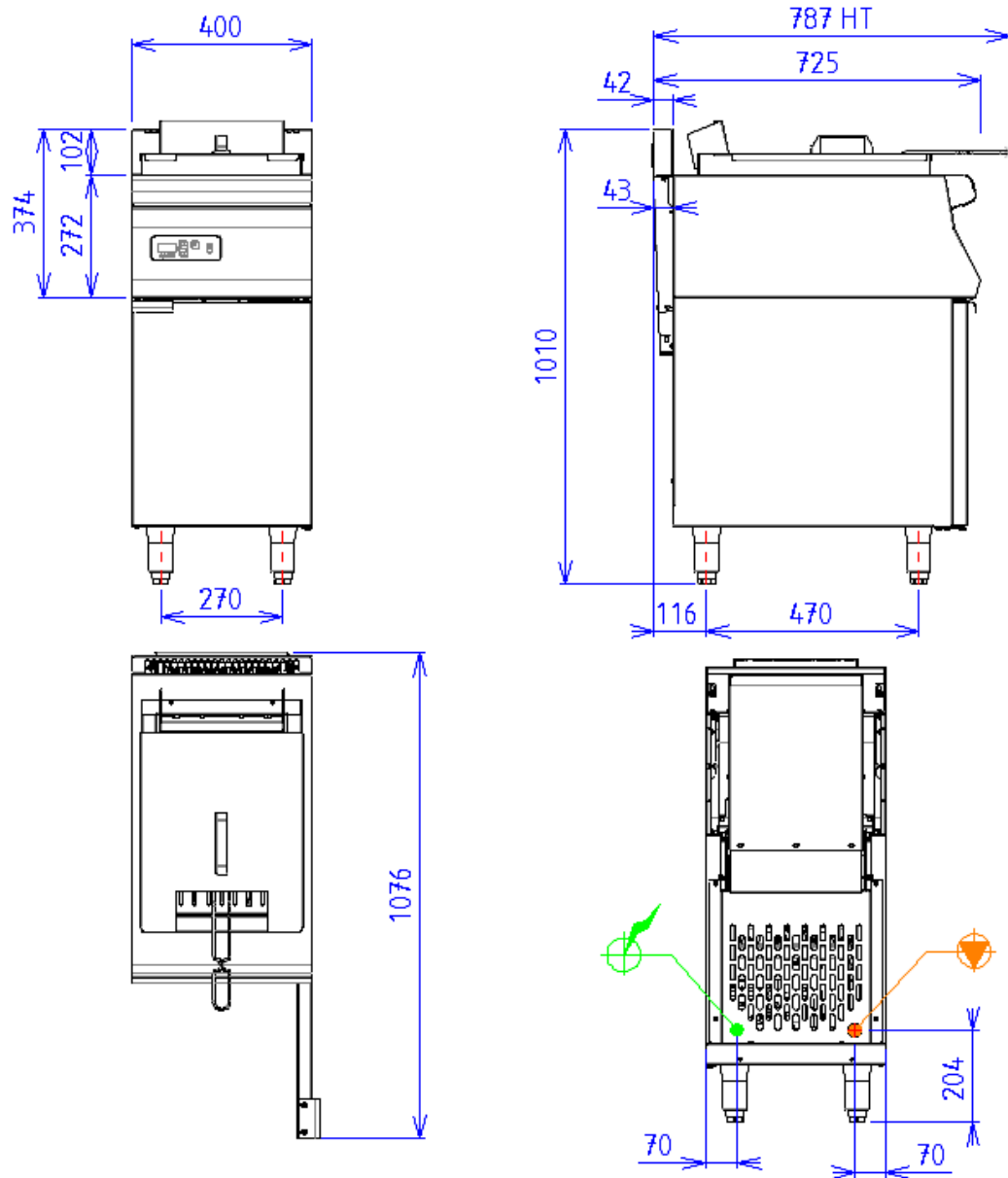
Cuve inox 15L utile épaisseur 15/10
Puissance : 13 kW
Commandes digitales avec fonction dégivrage
Rendement: 25 kg/h frites surgelées 6x6
Chauffage par tuyères immergées
1 panier fil inox dimensions : 360x285x135
Allumage par train d'étincelles à pile (type AA)

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)

Dessous

1 porte battante doublée
Charnière inox
Vidange par vanne 1/4 de tour diam.20/27



GAZ



Puissance gaz : 13.00kW

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 : 0.10kW

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

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335*