



### 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

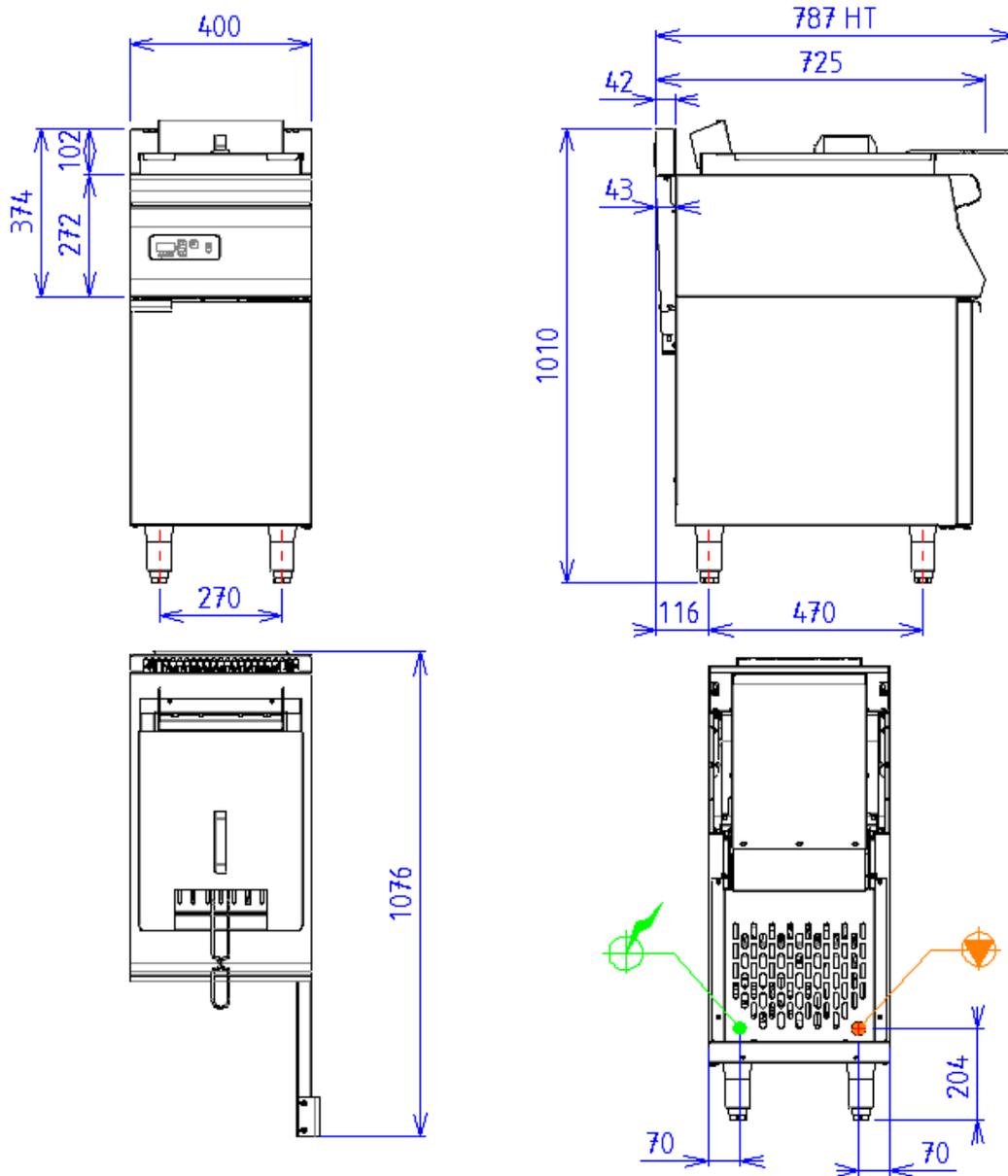
Cuve inox 15L utile épaisseur 15/10  
 Puissance : 13 kW  
 Commandes digitales avec fonction dégivrage  
 Rendement: 25 kg/h frites surgelées 6x6  
 Chauffage par tuyères immergées  
 1 panier fil inox dimensions : 360x285x135  
 Allumage par train d'étincelles à pile (type AA)

### Dessous

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

### Options :

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



**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\*