



Caractéristiques

Dimensions extérieures : 600 X 835 X 900
Dessus en acier inoxydable 18.10 brossé
Epaisseur dessus 30/10
Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé
Structure 20/10 en acier inoxydable
Piètement vérin inox de 100 réglable en hauteur avec
platine de fixation sur carlingage
Bord avant tombé rayonné de 20
Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation
Façade sans vis apparentes
Relevage/Basculement automatique impossible

Dessus

Cuve inox 20L utile épaisseur 15/10
Puissance : 20 kW
Rendement: 50-55 kg/h frites surgelées 6x6
Thermostat 100-180°C sécurité positive 220°C
Chauffage par résistances oblongues
blindées inox basculantes
Vidange par vanne 1/4 de tour diam. 20/27
1 panier fil inox dimensions : 360x285x135
Commandes digitales basse tension
Programme de fonte lente des graisses
Buzzer et voyant rouge basse tension pour sécurité sur
chauffe

Options :

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

Dessous

Construction en acier inoxydable 18.10
Structure 20/10
Habillage 10/10
Dimensions extérieures : 600x824x650
Façade sans vis apparentes
Porte doublée
Bac de récupération amovible et étanche avec filtre à
déchets
Pompe de remontée d'huile dans la cuve
Coffret électrique de type "marine" intégrant renvoi
d'alarme

ELEC



Puissance électrique : 22.00kW

Réservation Elec : Bornier interne - Raccordement Elec : 440V
TRI + MASSE

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335*