



### Caractéristiques

Dimensions extérieures : 1000 x 1000 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  
Piétement vérin composite de 150 réglable en hauteur  
Bord avant tombé rayonné de 20  
Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation  
Façade sans vis apparentes

### Dessus

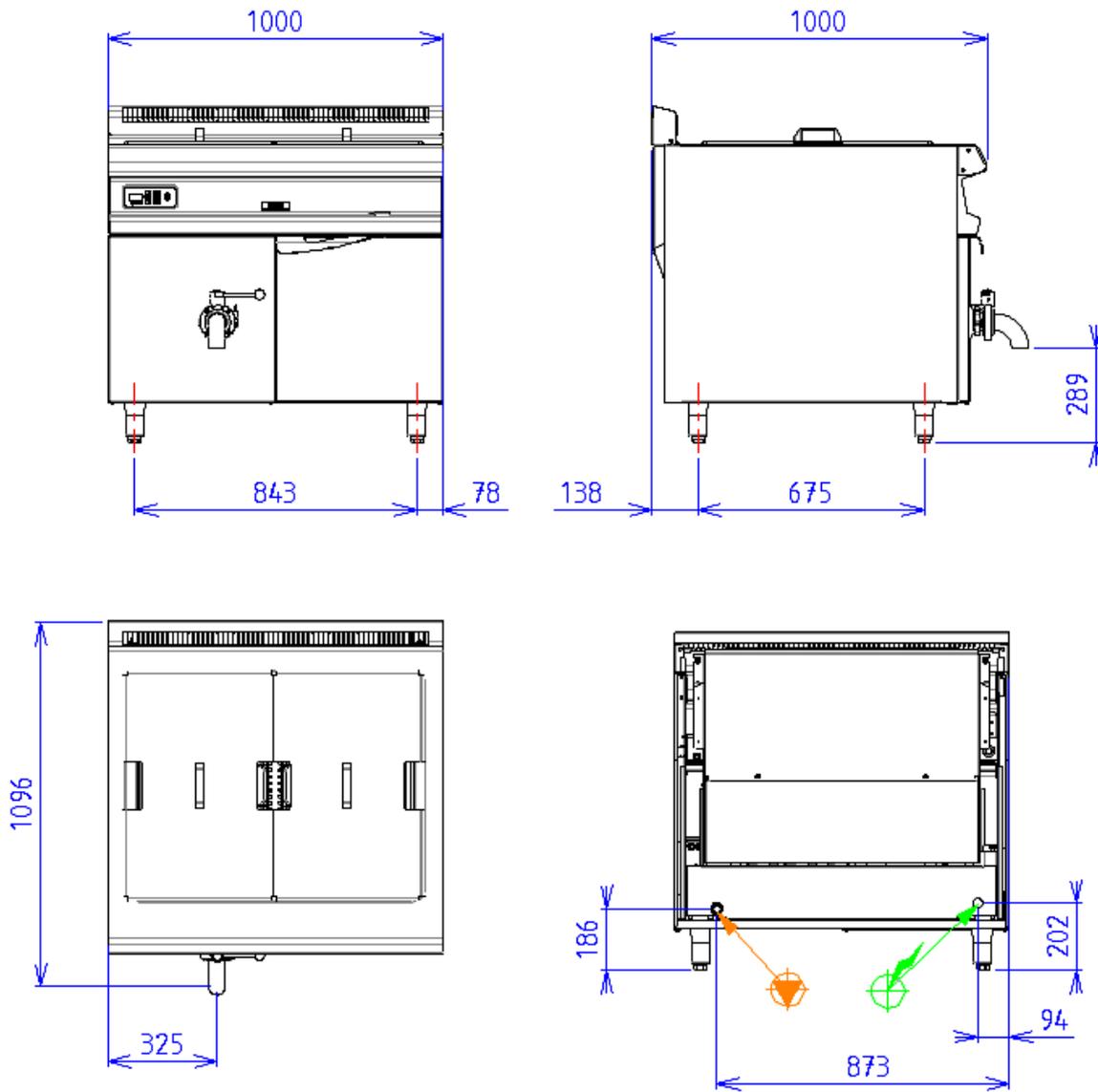
Cuve inox 90L utile épaisseur 20/10  
Puissance : 64 kW  
Rendement: 90 kg/h frites surgelées 6x6  
Thermostat 180°C sécurité positive 220°C  
Commandes digitales avec fonction dégivrage  
Chauffage par 7 tuyères immergées et brûleurs torches  
Allumage électrique  
Contrôle de flamme par électrode d'ionisation  
Cuve à zone froide+vidange 40/49  
2 paniers fil inox dimensions : 370 x 550 x 200  
Couvercles en acier inoxydable 10/10 à poser

### Options :

4 roulet. chape inox (2 freins) >=500 pour simple service ou annexe (X087007)  
panier 370x550x220 pour friteuse 3085 (X010304)  
chariot sup avec 4 bacs pour friteuse transfert (X010303)

### Dessous

Construction en acier inoxydable 18.10  
Structure 20/10  
Habillage 10/10  
Façade sans vis apparentes  
Porte doublée



## GAZ



Puissance gaz : 64.00kW      Raccord gaz : 20/27 Conique mâle

Appareils gaz conformes à la norme NF EN 203.EN 437  
Directive gaz 2016/426

## ELEC



Puissance Totale électrique : 0.20kW

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

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