



Caractéristiques

Dimensions extérieures : 1800 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
 Piètement 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

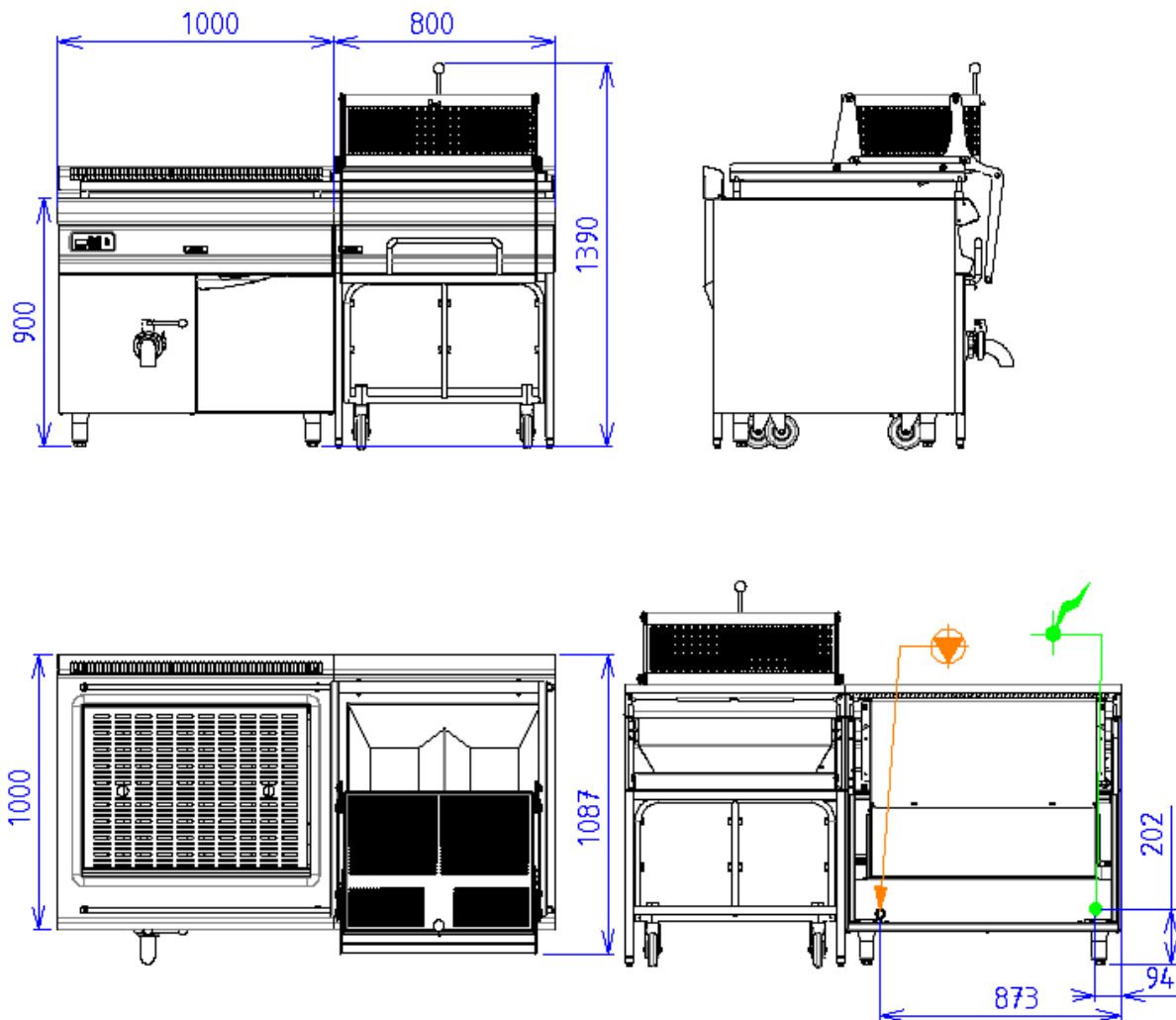
Cuve inox 90L utile épaisseur 20/10
 Puissance : 64 kW
 Rendement: 90 kg/h frites surgelées 6x6
 Thermostat 180°C sécurité positive 220°C
 Commandes digitales avec fonction dégivrage
 Chauffage par 7 tuyères immergées et brûleurs torches
 Allumage électrique
 Sécurité par veilleuses et thermocouples
 Cuve à zone froide+vidange 40/49
 2 paniers fil inox dimensions : 370 x 550 x 200

Dessous

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

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)



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 : 0.10kW

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

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335*