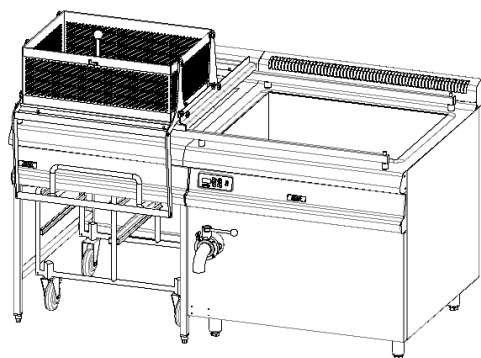


Caractéristiques

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

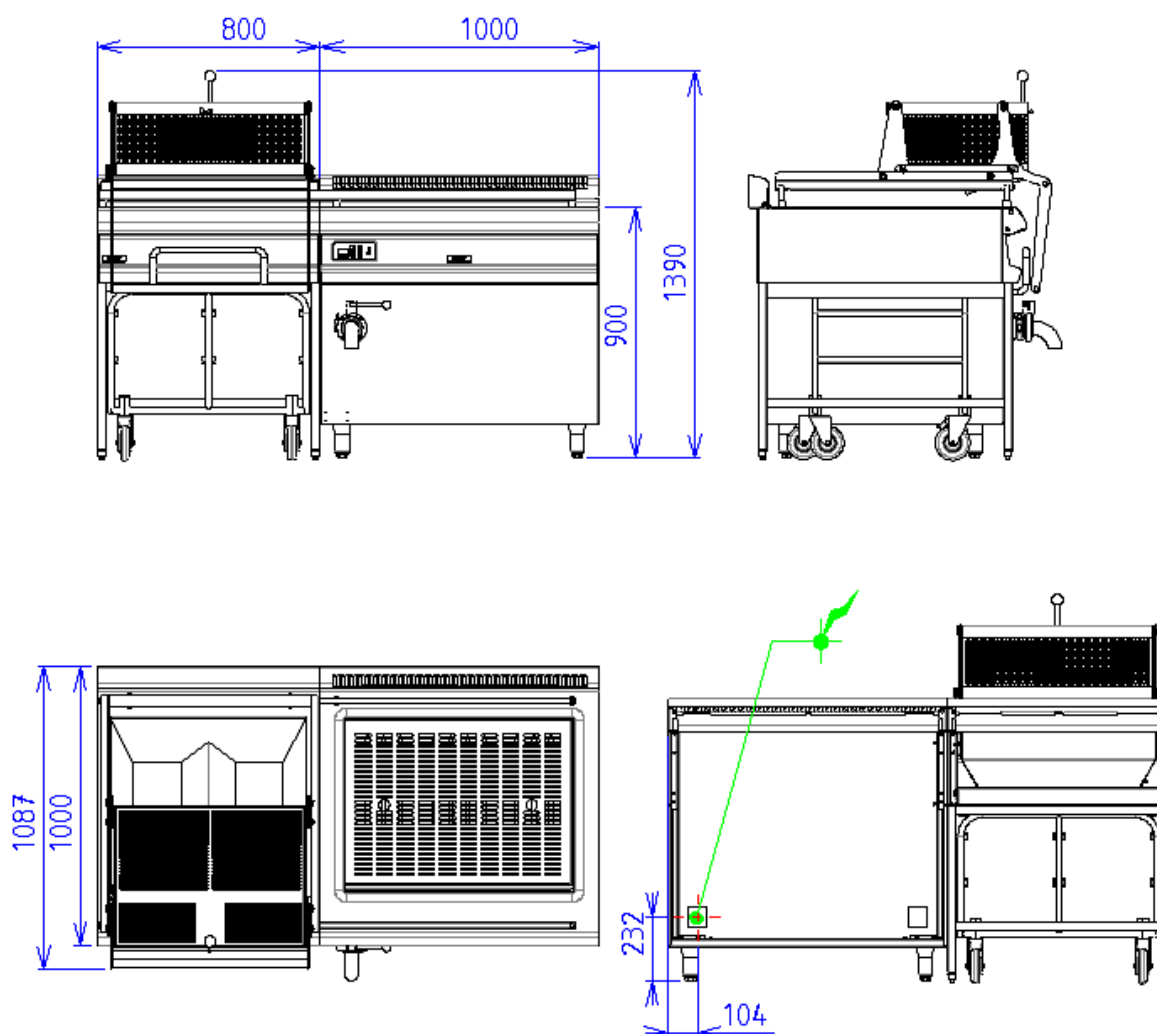
Cuve inox 78L utile épaisseur 20/10
Puissance : 54 kW
Rendement: > 130 kg/h frites surgelées 6x6
Thermostat 180°C sécurité positive 220°C
Commandes digitales avec fonction dégivrage
Chauffage par résistances inox
Cuve à zone froide+vidange 40/49
2 paniers fil inox dimensions : 370 x 550 x 200
Couvercles 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



ELEC



Puissance Totale électrique : 54.00kW

Réservation Elec : - Raccordement Elec : 400V TRI + T

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335*