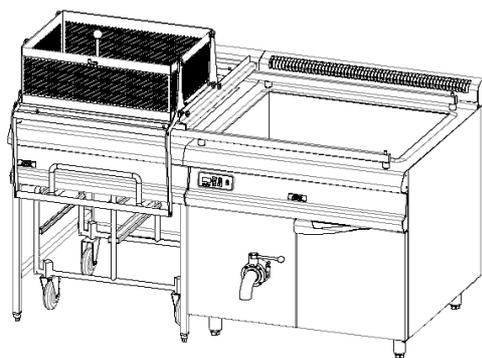


### Caractéristiques

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

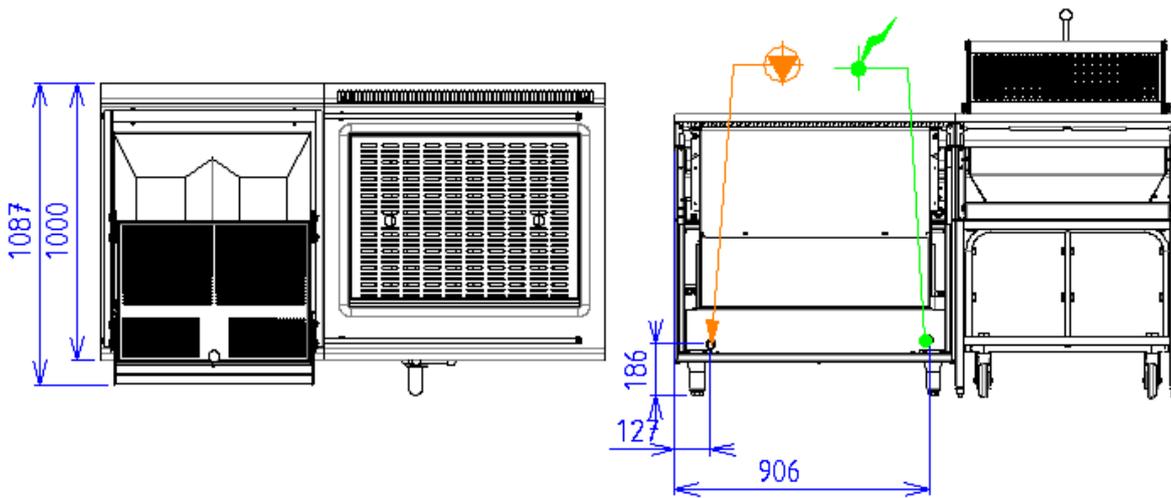
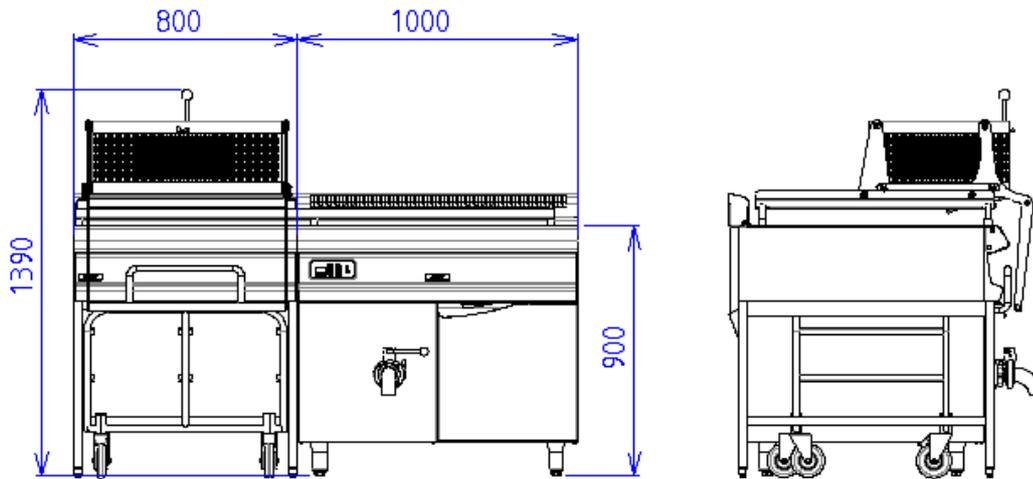
Cuve inox 90L utile épaisseur 20/10  
 Puissance : 64 kW  
 Rendement: 90 kg/h frites surgelées 6x6  
 Thermostat 180°C sécurité positive 220°C  
 Commandes digitales avec fonction dégivage  
 Chauffage par 7 tuyères immergées et brûleurs torches  
 Allumage électrique  
 Contrôle de flamme par électrode 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 : 0.10kW

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

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