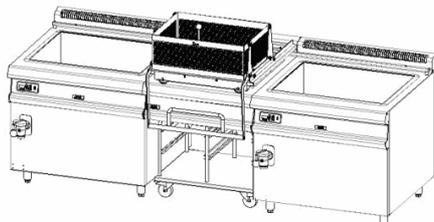


Caractéristiques

Dimensions extérieures : 2800 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

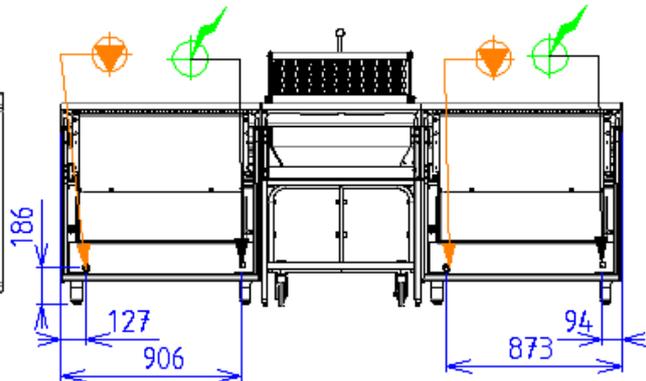
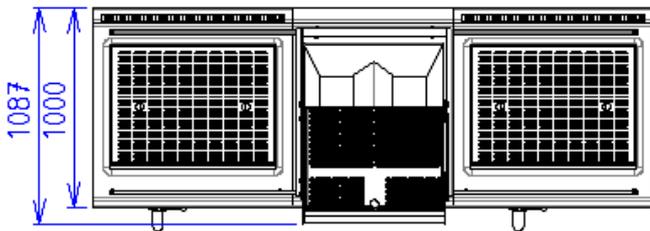
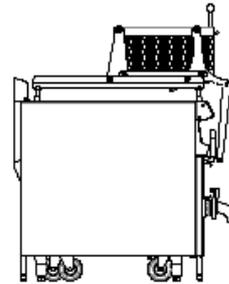
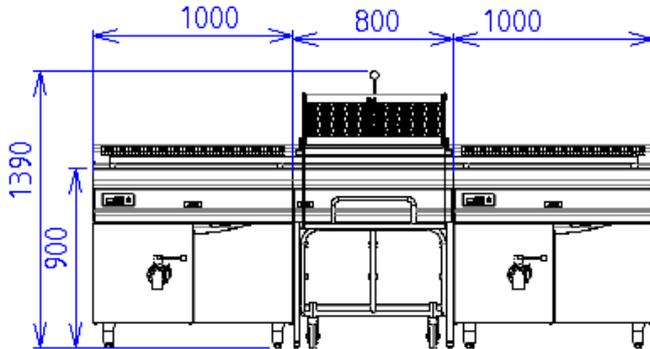
Cuve inox 90L utile épaisseur 20/10
Puissance : 2 x 64 kW
Rendement: >180 kg/h frites surgelées 6x6
Thermostat 180°C sécurité positive 220°C
Commandes digitales avec fonction dégivrage
Chauffage par 7 tuyères immergées et brûleurs torches
Allumage électrique
Sécurité par veilleuses et thermocouples
Cuve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

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 : 128.00kW 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*