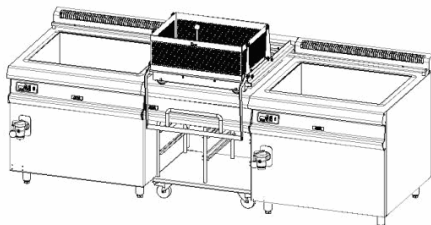


### **Caractéristiques**

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**

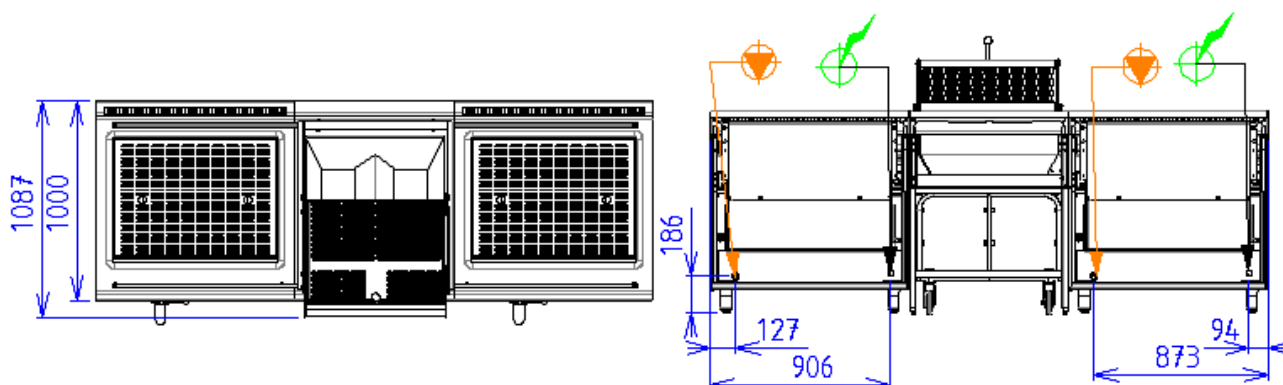
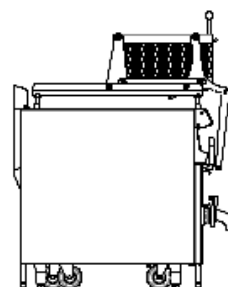
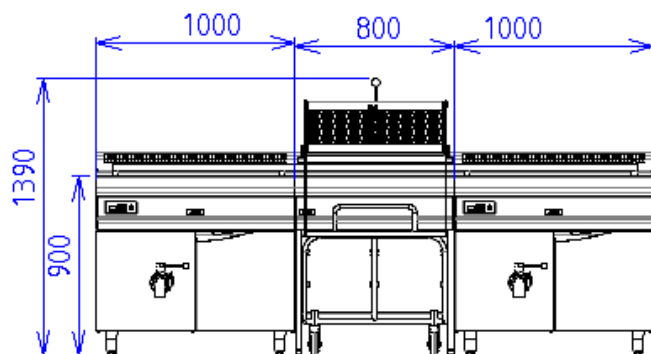
Cuve inox 90L utile épaisseur 20/10  
Puissance : 2 x 64 kW  
Rendement: >180 kg/h frites surgelées 6x6  
Thermostat 180°C sécurité positive 220°C  
Commandes digitales avec fonction dégivrage  
Chauffage par 7 tuyères immergées et brûleurs torches  
Allumage électrique  
Sécurité par veilleuses et thermocouples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

### **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 : 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\*