



Caractéristiques

Dimensions extérieures : 500 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 30L utile épaisseur 15/10
 Puissance : 64 kW
 Rendement: 55 kg/h frites surgelées 6x6
 Thermostat 180°C sécurité positive 220°C
 Chauffage par 4 tuyères immergées et brûleurs torches
 Allumage électrique
 Sécurité par veilleuses et thermocouples
 Cuve à zone froide+vidange 26/34
 2 paniers fil inox dimensions : 455x140x130

Dessous

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

Options :

suppression tiroir plq inox pour vidange directe (X051522)
 grand panier 500x290x200 pour turbo gaz (remplace 2 petits) (X082032)
 carte digit relevage 1/2 paniers (X901037)
 kit raccordement gaz pour flexible par appareil (X901405)

GAZ

Puissance gaz : 30.00kW Raccord gaz : 15/21 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 : Bornier interne - Raccordement

Elec : 230V MONO + T

230V MONO + T (Si option électrique sélectionnée)

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335*