

### Caractéristiques

Dimensions extérieures : 1000 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

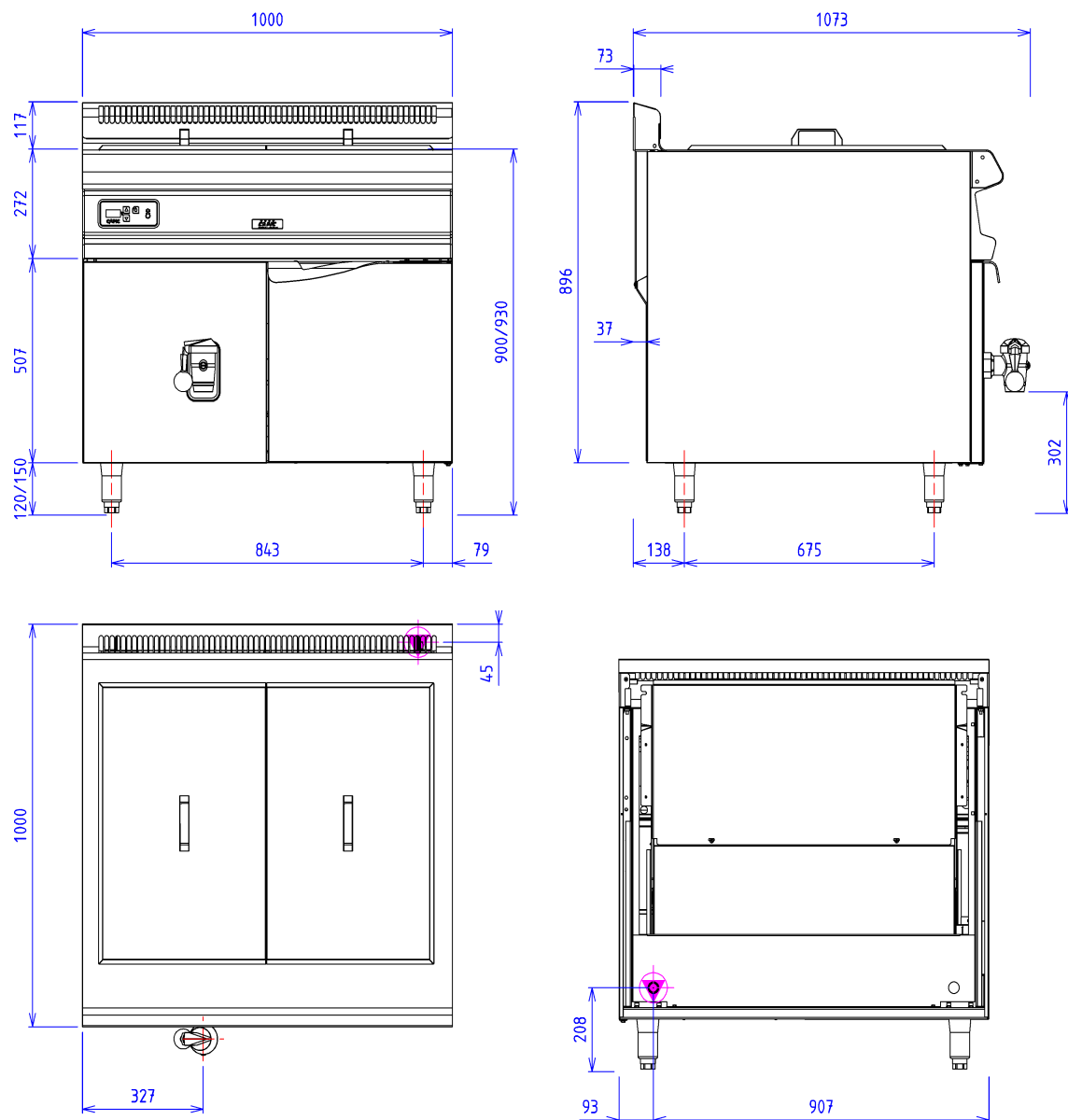
Cuve inox 90L utile épaisseur 20/10  
 Puissance : 64 kW  
 Rendement: 90 kg/h frites surgelées 6x6  
 Thermostat 100-180°C sécurité positive 220°C  
 Commandes digitales avec fonction dégivrage  
 Chauffage par 7 tuyères immergées et brûleurs torches  
 Allumage électrique  
 Sécurité par veilleuses 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 :

silo droit et system transfert en complement de 1 frit. 3085 (X010306)  
 silo gauche et system transfert en complement de 1 frit. 3085 (X010307)  
 silo cent. et system transfert en complement de 2 frit. 3085 (X010309)  
 4 roulet. chape inox (2 freins) pour simple service ou annexe (X087007)  
 2 1/2 paniers 310x120x180 remplace gr. panier (612/815) (X010202)

**GAZ**

Puissance gaz : 64kW

Raccord gaz : 20/27 Conique mâle

Appareils gaz conformes à la norme NF EN 203. EN 437

Directive gaz 90/396/CEE

**ELEC**

Puissance électrique : 0.10kW

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

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