



### Caractéristiques

Dimensions extérieures : 500 X 925 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

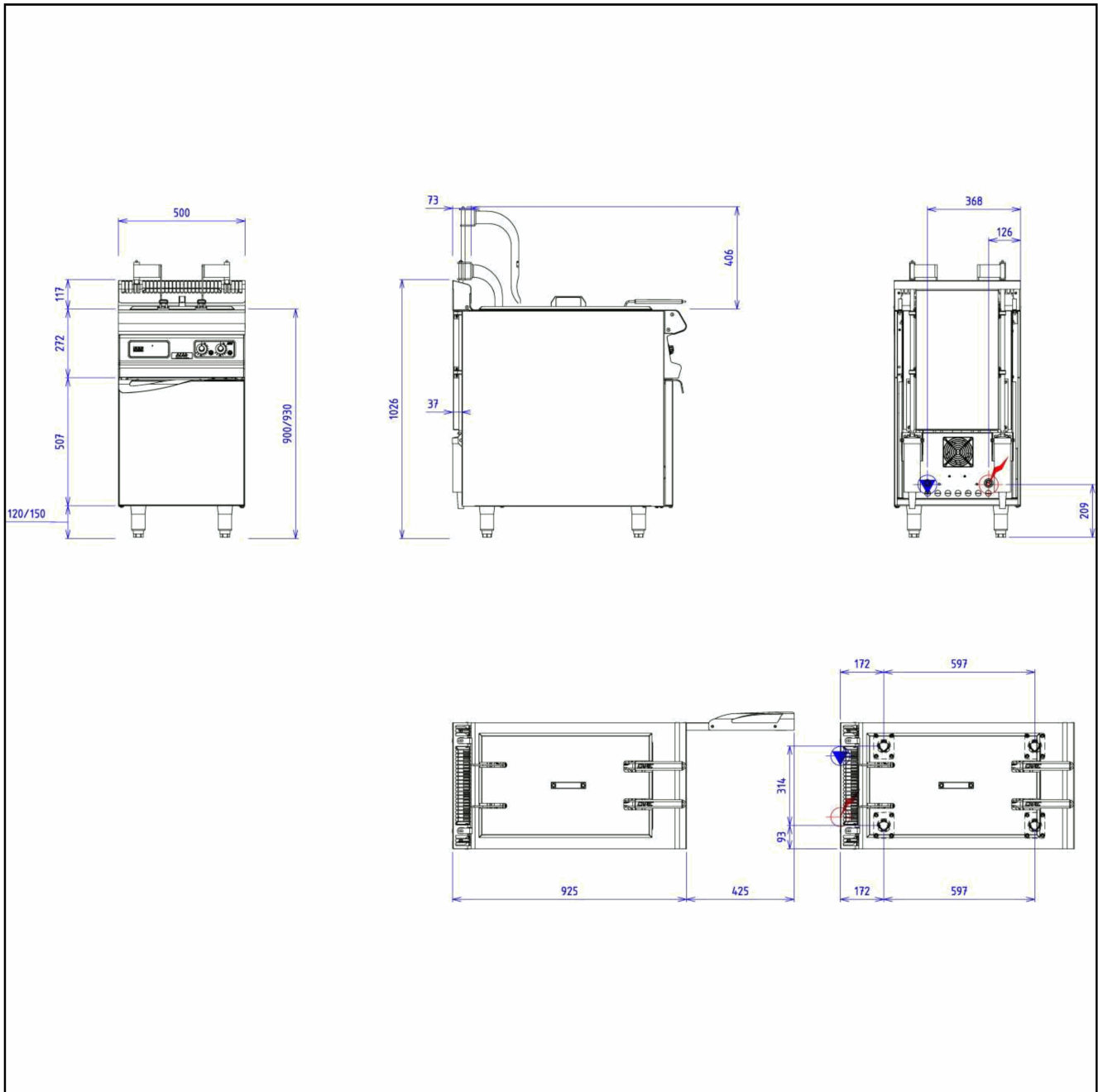
Cuve inox 30L utile épaisseur 15/10  
 Rendement: >50 kg/h frites surgelées 6x6  
 Thermostat 100-180°C sécurité positive 220°C  
 Chauffage par 7 tuyères immergées et brûleurs torches  
 Sécurité par veilleuses et thermocouples  
 Cuve à zone froide+vidange 26/34  
 2 paniers fil inox dimensions : 455x140x130  
 Relevage automatique des paniers par minuterie  
 Puissance : 30 kW  
 Allumage électrique

### Options :

rampe infrarouge pour meuble de salage preequipe (W042403)  
 kit raccordement gaz pour flexible par appareil (X901405)

### Dessous

Construction en acier inoxydable 18.10  
 Structure 20/10  
 Habillage 10/10  
 Façade sans vis apparentes  
 Portes doublées



## GAZ



Puissance gaz : 30kW

Raccord gaz : 15/21 Conique mâle

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

Directive gaz 90/396/CEE

## ELEC



Puissance électrique : 0.00kW

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\*