



### Caractéristiques

Dimensions extérieures : 400 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

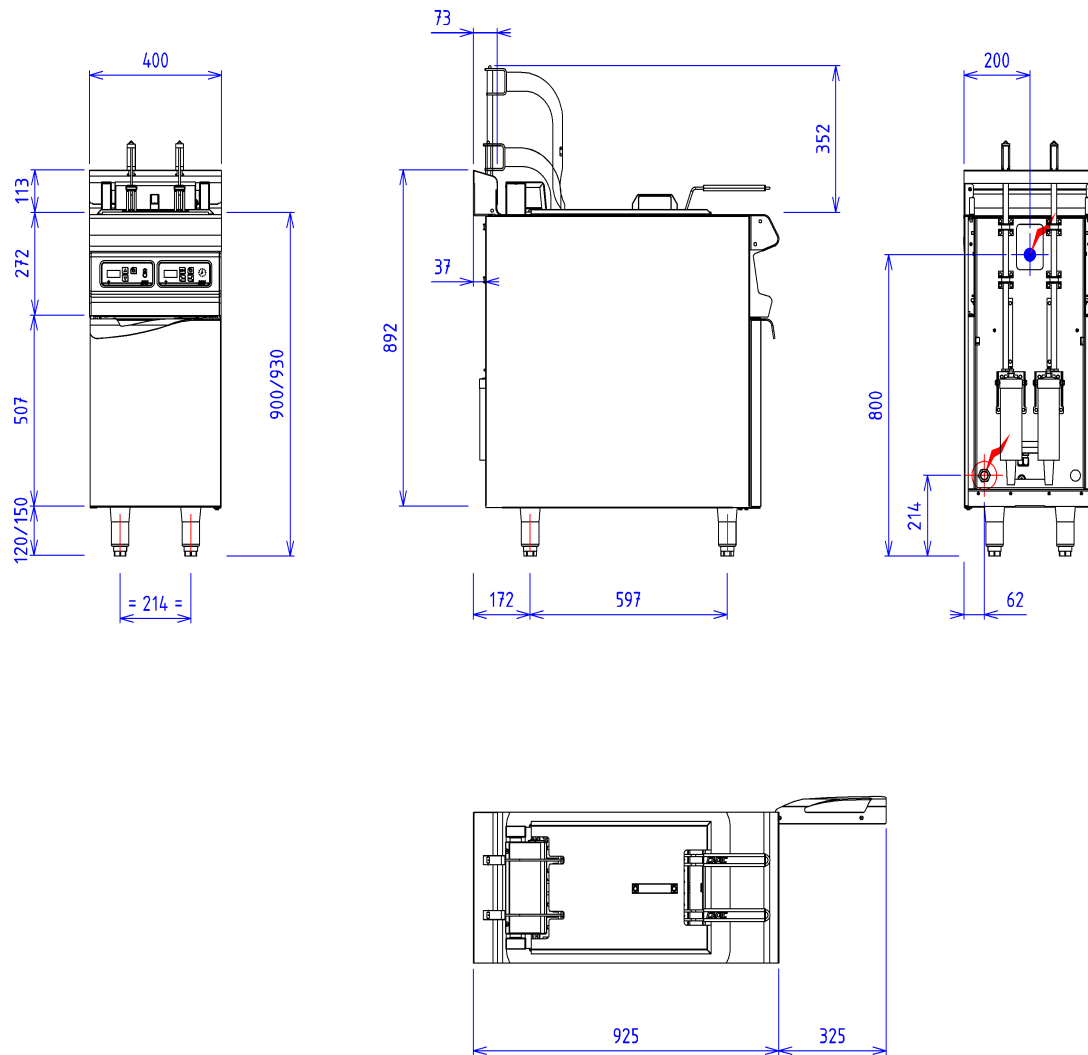
Cuve inox 20L utile épaisseur 15/10  
Rendement: >50 kg/h frites surgelées 6x6  
Thermostat 100-180°C sécurité positive 220°C  
Chauffage par résistances oblongues  
blindées inox basculantes  
Double nappe amovible pour le nettoyage  
Vidange par vanne 1/4 de tour diam. 20/27  
2 paniers fil inox dimensions : 360x140x135  
Relevage automatique des paniers par minuterie  
Puissance : 20 kW

### Options :

rampe infrarouge pour meuble de salage prééquipé (W042403)

### Dessous

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

**ELEC**

Puissance électrique : 20.50kW

Réservation Elec : Bornier interne - Raccordement Elec : 400V  
TRI + N + T

230V MONO + T ( Si option électrique sélectionnée)

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