



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

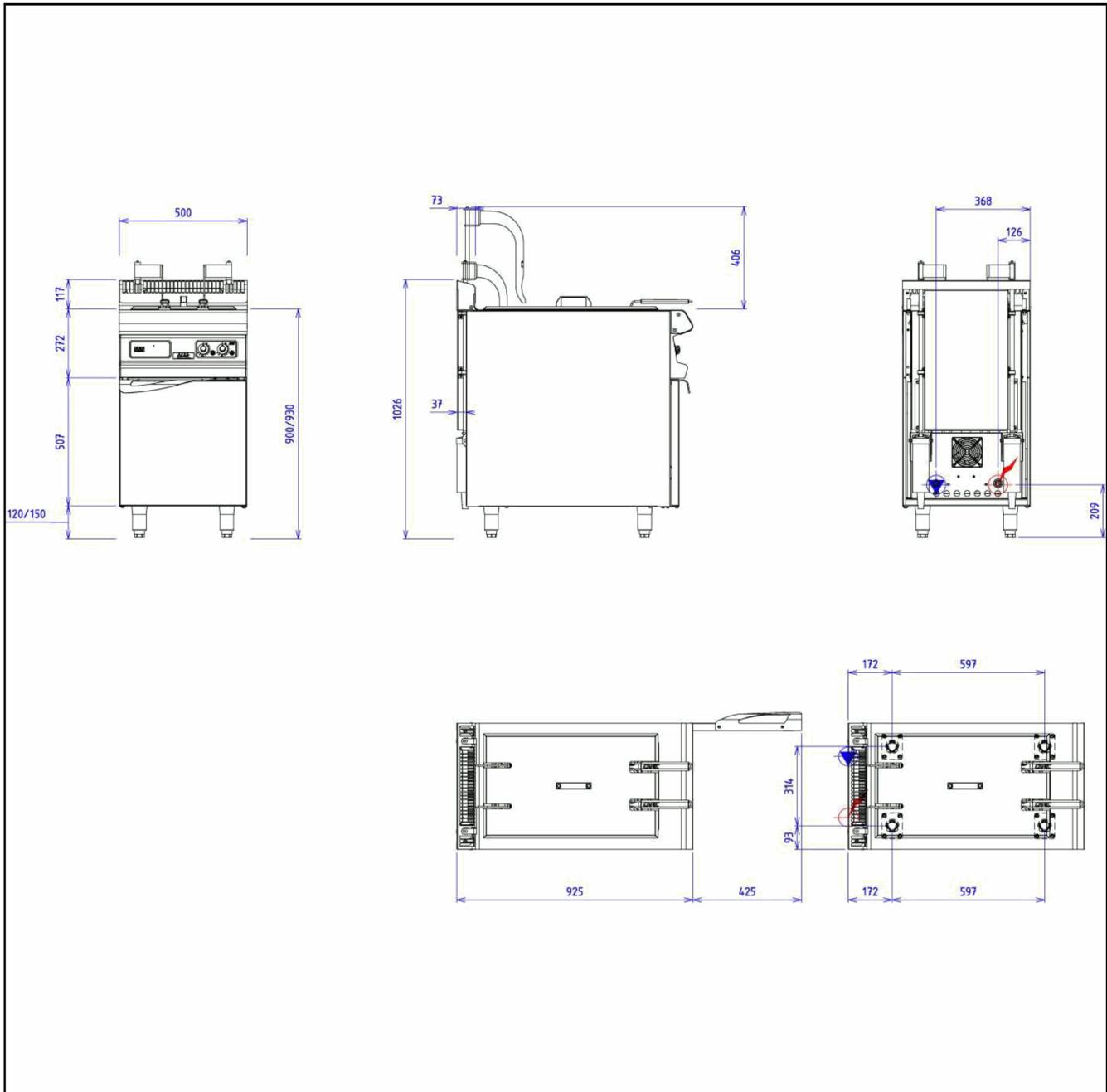
Cuve inox 30L utile épaisseur 15/10
 Rendement: >50 kg/h frites surgelées 6x6
 Thermostat 100-180°C sécurité positive 220°C
 Chauffage par 7 tuyères immergées et brûleurs torches
 Sécurité par veilleuses et thermocouples
 Cuve à zone froide+vidange 26/34
 2 paniers fil inox dimensions : 455x140x130
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

Options :

rampe infrarouge pour meuble de salage prééquipé (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*