



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

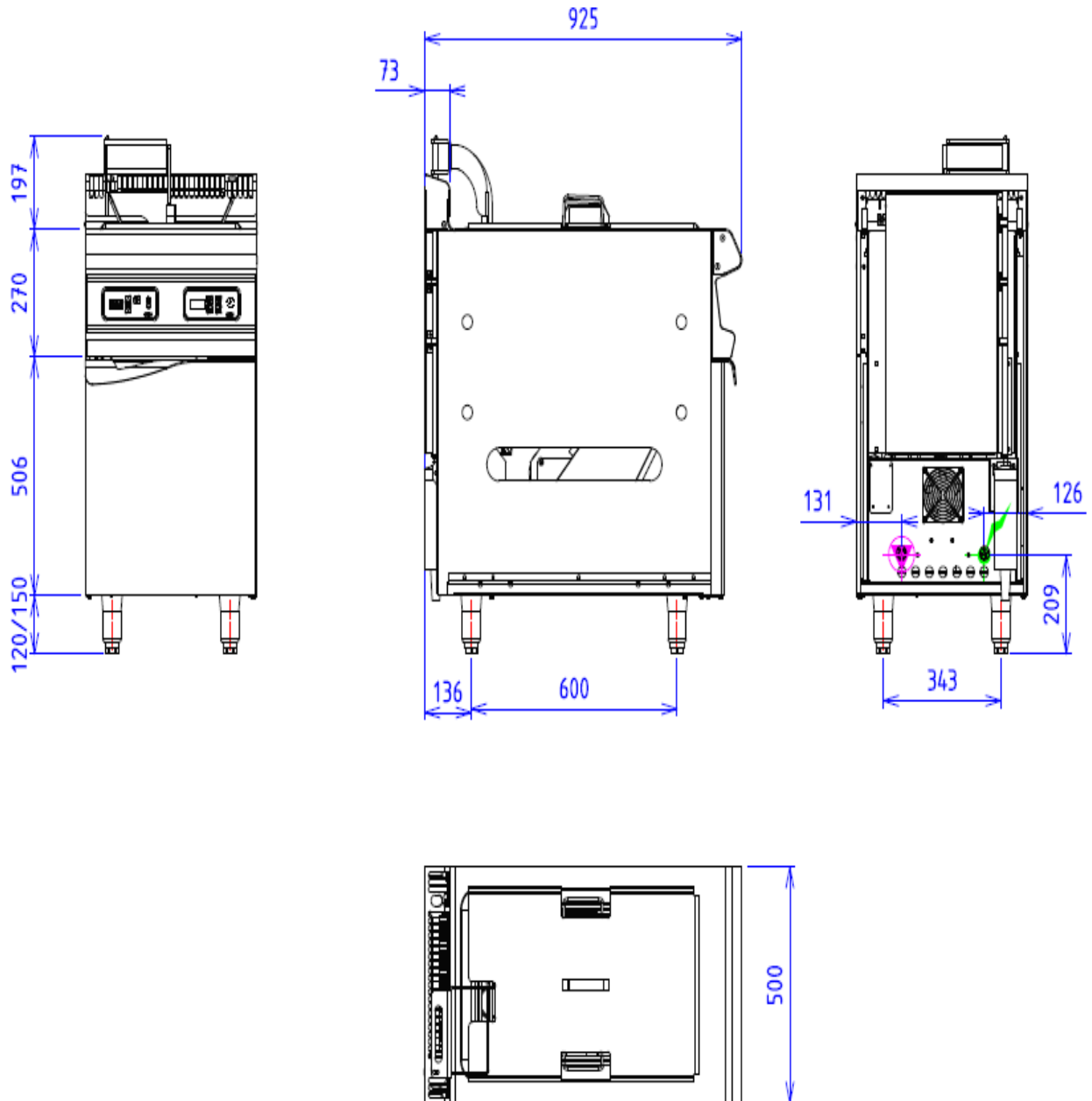
Cuve inox 30L utile épaisseur 15/10
Rendement: >50 kg/h frites surgelées 6x6
Thermostat 100-180°C sécurité positive 220°C
Chauffage par 7 tuyères immergées et brûleurs torches
Sécurité par veilleuses et thermocouples
Cuve à zone froide+vidange 26/34
1 panier fil inox dimensions : 500x290x200
Relevage automatique des paniers par minuterie
Puissance : 30 kW
Allumage électrique

Options :

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

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335*