



Caractéristiques

Dimensions extérieures : 2300 X 1285 X 900
 (975 avec écran)
 Bord arrière formant dossier
 Façade sans vis apparentes
 Espace de 70mm entre cuve et piliers
 pour nettoyage aisé.
 Basculement à 400 mm par rapport au sol.
 Réalisation en inox 18/10
 Dessus à bords tombés épaisseur 20/10
 Finition vibrée.
 Structure 20/10
 Pré-équipement pour optimiseur d'énergie
 Douchette en façade

Dessus

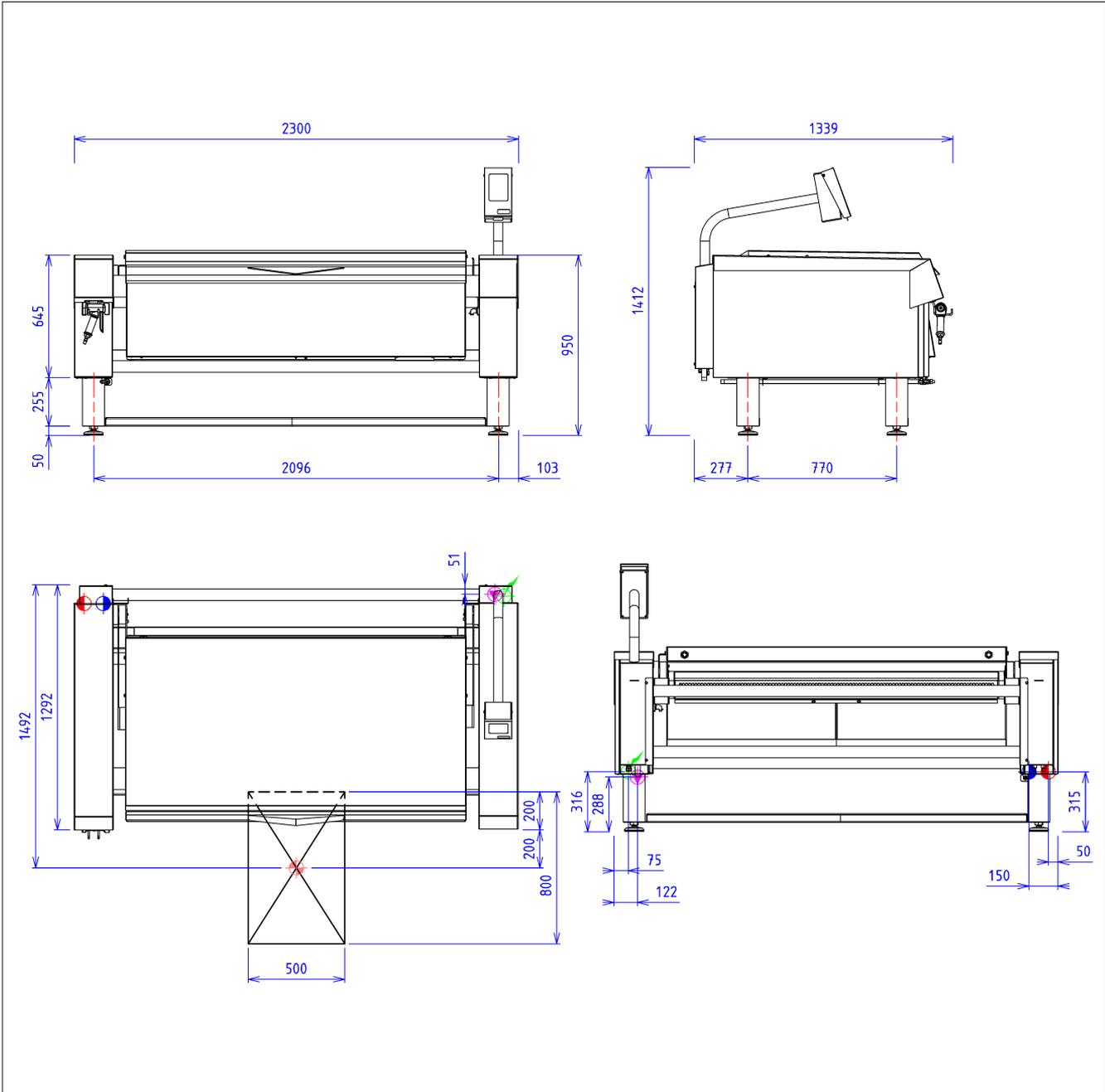
Couvercle et contre couvercle en inox 18.10
 piloté par vérin électrique.
 Chauffage par rampes inox
 Cuve en acier inoxydable 18.10 épaisseur 20/10
 Fond bimétal épaisseur 12 mm
 Angles largement arrondis
 Large bec verseur
 Dimensions de la cuve : 1640x700x310
 Capacité nominale : 300 l. (6 bacs GN1/1)
 Alimentation eau chaude/eau froide par rejet fixe
 Compteur d'eau avec totalisateur
 Coupure de chauffe au basculement
 Fonctionnement manuel ou à partir de
 recettes programmables
 Sélection du mode de cuisson
 Démarrage différé et minuterie temps de cuisson
 Au choix régulation avec sonde fond de cuve ou
 coté de cuve (mode sauté ou marmite)
 Commande par écran tactile couleur
 Sonde à cœur multipoint (3)
 Puissance : 40 kW

Options :

sortie rs pour tracabilité e050481 (X238009)
 barre relevage motorisé panier (X238013)
 cadre support 6 bacs gn1/1 (X296025)
 grille d'égouttage (X296027)

Dessous

Basculement par vérin électrique (IP66 sans entretien)
 Intégration dans le pilier gauche garantissant une
 protection
 totale contre les agressions extérieures.
 Commandes de basculement permettant fiabilité de
 travail, ergonomie, hygiène et sécurité d'arrêt en toute
 position de la cuve.



GAZ



Puissance gaz : 42kW

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 : 1.00kW

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

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335*

EAU/AIR



Raccord eau chaude : 15/21 Flex. femelle



Raccord eau froide : 15/21 Flex. femelle