



Caractéristiques

Dimensions extérieures : 2300 X 1285 X 900
 (975 avec pilier de commande)
 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

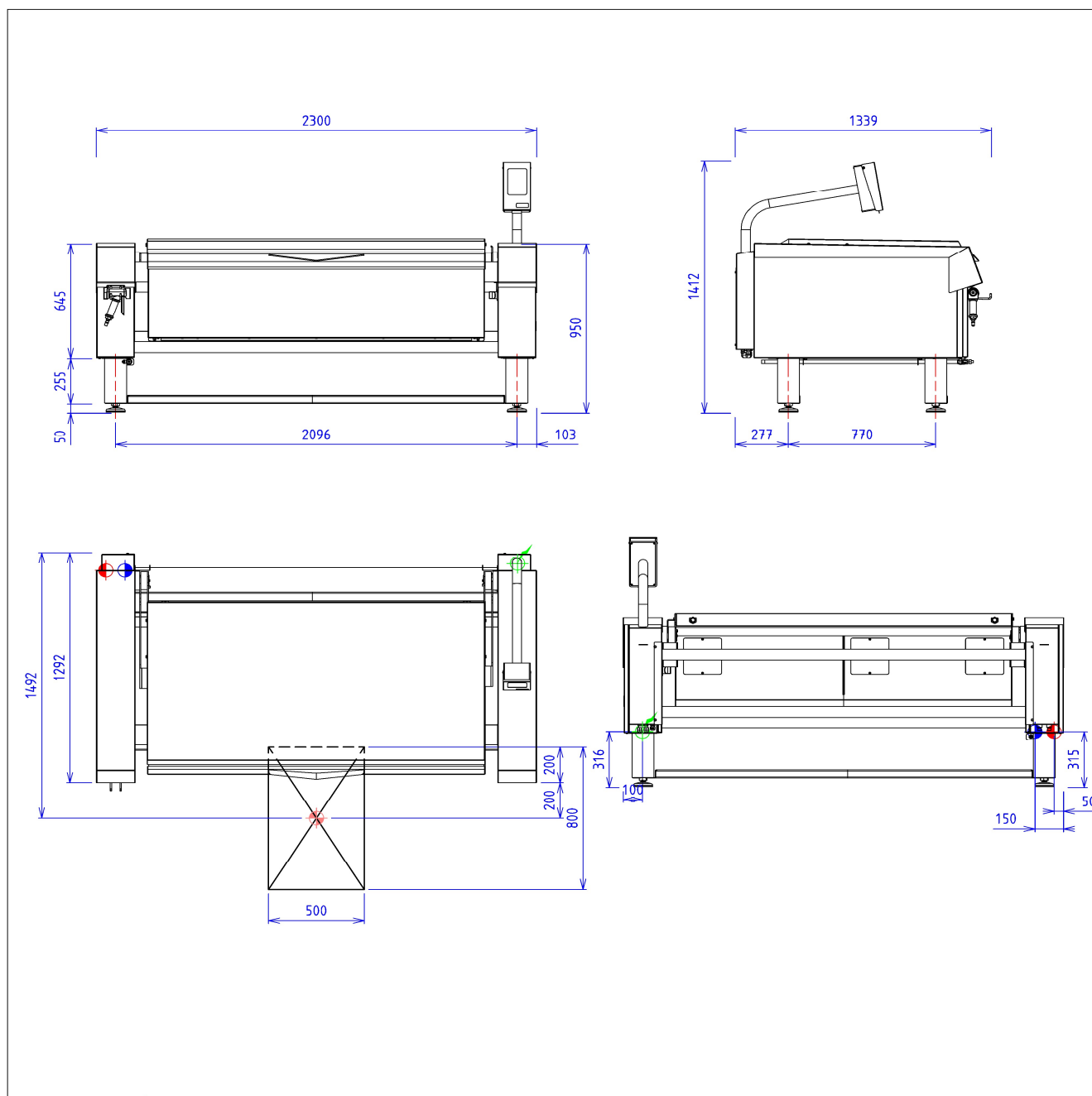
Couvercle et contre couvercle en inox 18.10
 piloté par vérin électrique.
 Cuve en acier inoxydable 18.10 épaisseur 20/10
 Fond bimétal épaisseur 12 mm
 Angles largement arrondis
 Large bec verseur
 Dimensions de la cuve : 1640x700x310
 Capacité nominale : 300 l. (6 bacs GN1/1)
 Puissance : 36 kW
 Chauffage par châssis de résistances blindées inox lisses et
 étanches (AISI309)
 Alimentation eau chaude/eau froide par rejet fixe
 en commande manuelle
 Coupure de chauffe au basculement
 Commande par cartes électroniques
 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 sauteuse ou marmite)

Options :

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.

**ELEC**

Puissance électrique : 36.00kW Réserve Elec : - Raccordement Elec : 400V TRI + T

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335*