



Caractéristiques

Dimensions extérieures : 400 X 835 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

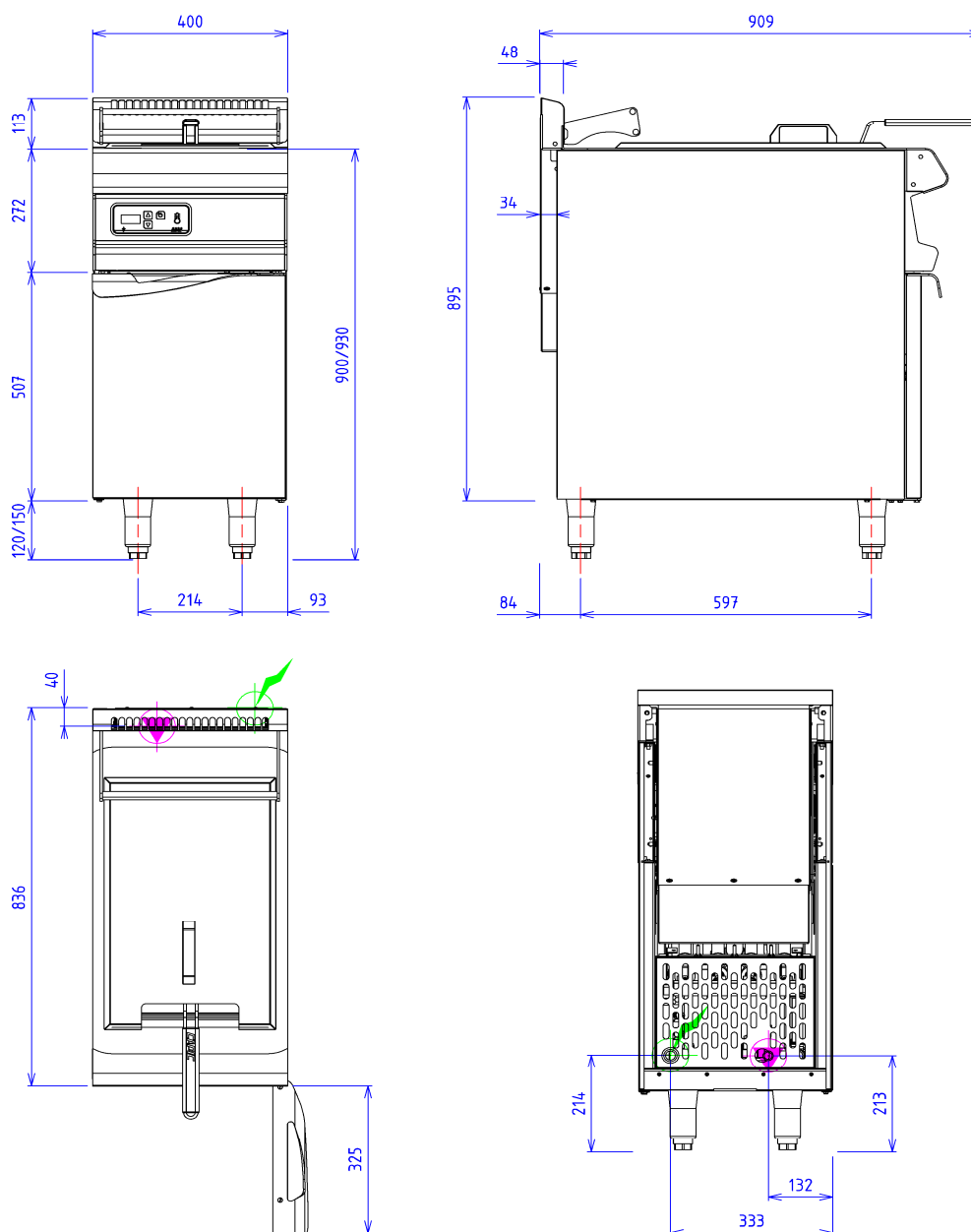
Cuve inox 20L utile épaisseur 15/10
Puissance : 20 kW
Rendement: 30-35 kg/h frites surgelées 6x6
Thermostat 180°C sécurité positive 220°C
Chauffage par 4 tuyères immergées et brûleurs torches
Allumage électrique
Sécurité par veilleuses et thermocouples
Vidange par vanne 1/4 de tour diam. 20/27
1 panier fil inox dimensions : 360x285x135

Options :

1/2 panier 360x140x125 lot de 2 (X082033)
grand panier 360x270x125 (X291005)

Dessous

Construction en acier inoxydable 18.10
Structure 20/10
Habillage 10/10
Dimensions extérieures : 400x724x650
Façade sans vis apparentes
Porte doublée



GAZ



Puissance gaz : 20.00kW

Raccord gaz : 15/21 Conique mâle

Appareils gaz conformes à la norme NF EN 203.EN 437

Directive gaz 2016/426

ELEC



Puissance Totale électrique : 0.25kW

Réservation Elec : Bornier interne - Raccordement

Elec : 230V MONO + T

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335*