

Caractéristiques

Dimensions extérieures : 1000 x 1000 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

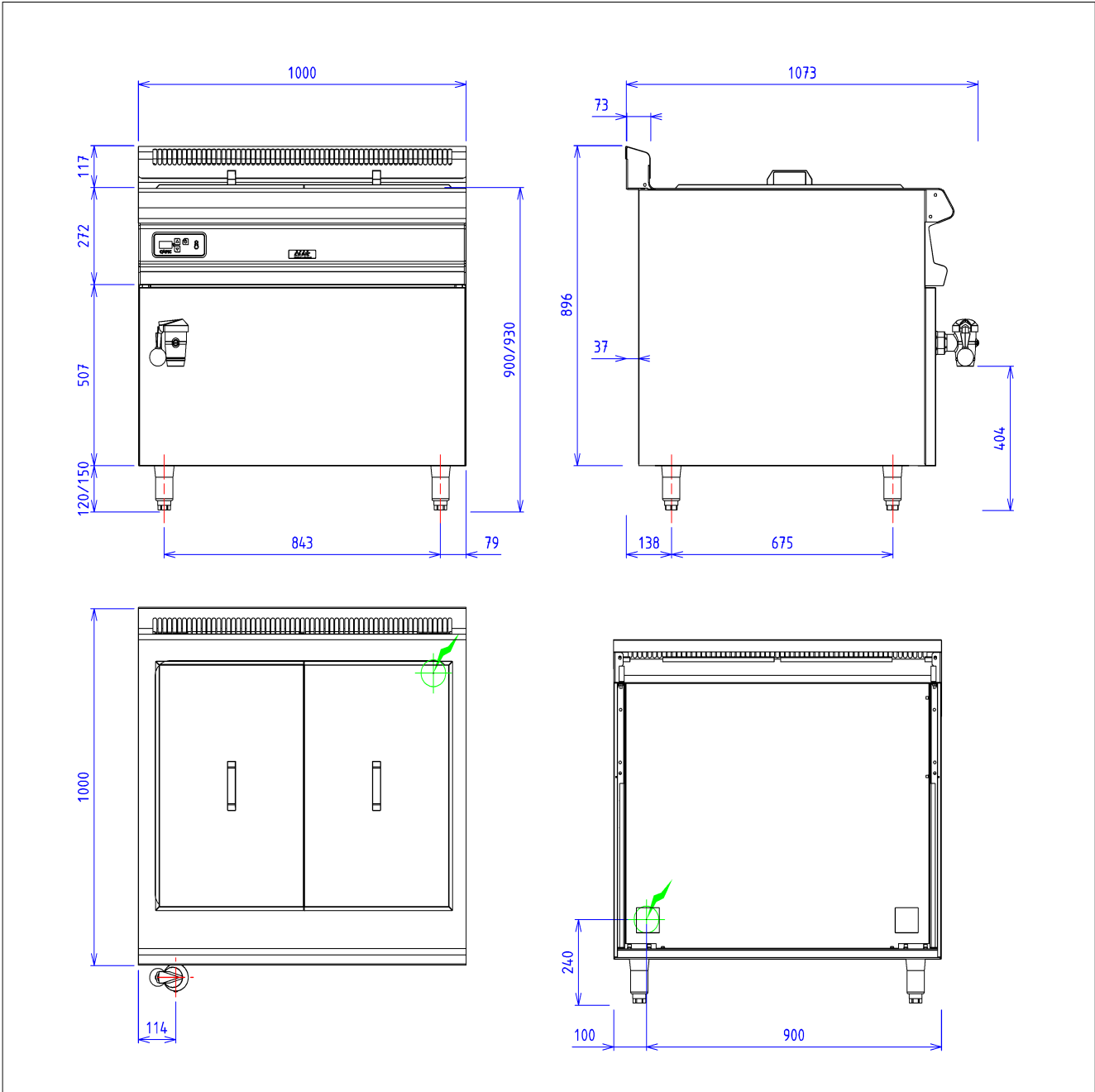
Cuve inox 78L utile épaisseur 20/10
Puissance : 54 kW
Rendement: 70 kg/h frites surgelées 6x6
Thermostat 100-180°C sécurité positive 220°C
Commandes digitales avec fonction dégivrage
Chauffage par résistances inox
Sécurité par veilleuses et thermocouples
Cuve à zone froide+vidange 40/49
2 paniers fil inox dimensions : 370 x 550 x 200

Dessous

Construction en acier inoxydable 18.10
Structure 20/10
Habillage 10/10
Façade sans vis apparentes
Porte doublée

Options :

silo droit et system transfert complement de 1 frit. 3085 (X010306)
silo gauche et system transfert complement de 1 frit. 3085 (X010307)
silo cent. et system transfert complement de 2 frit. 3085 (X010309)
4 roulet. chape inox (2 freins) pour simple service ou annexe (X087007)
2 1/2 paniers 310x120x180 remplace gr. panier (612/815) (X010202)



ELEC



Puissance électrique : 54.00kW

Réservation Elec : - Raccordement Elec : 400V TRI + T

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335*