



### 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

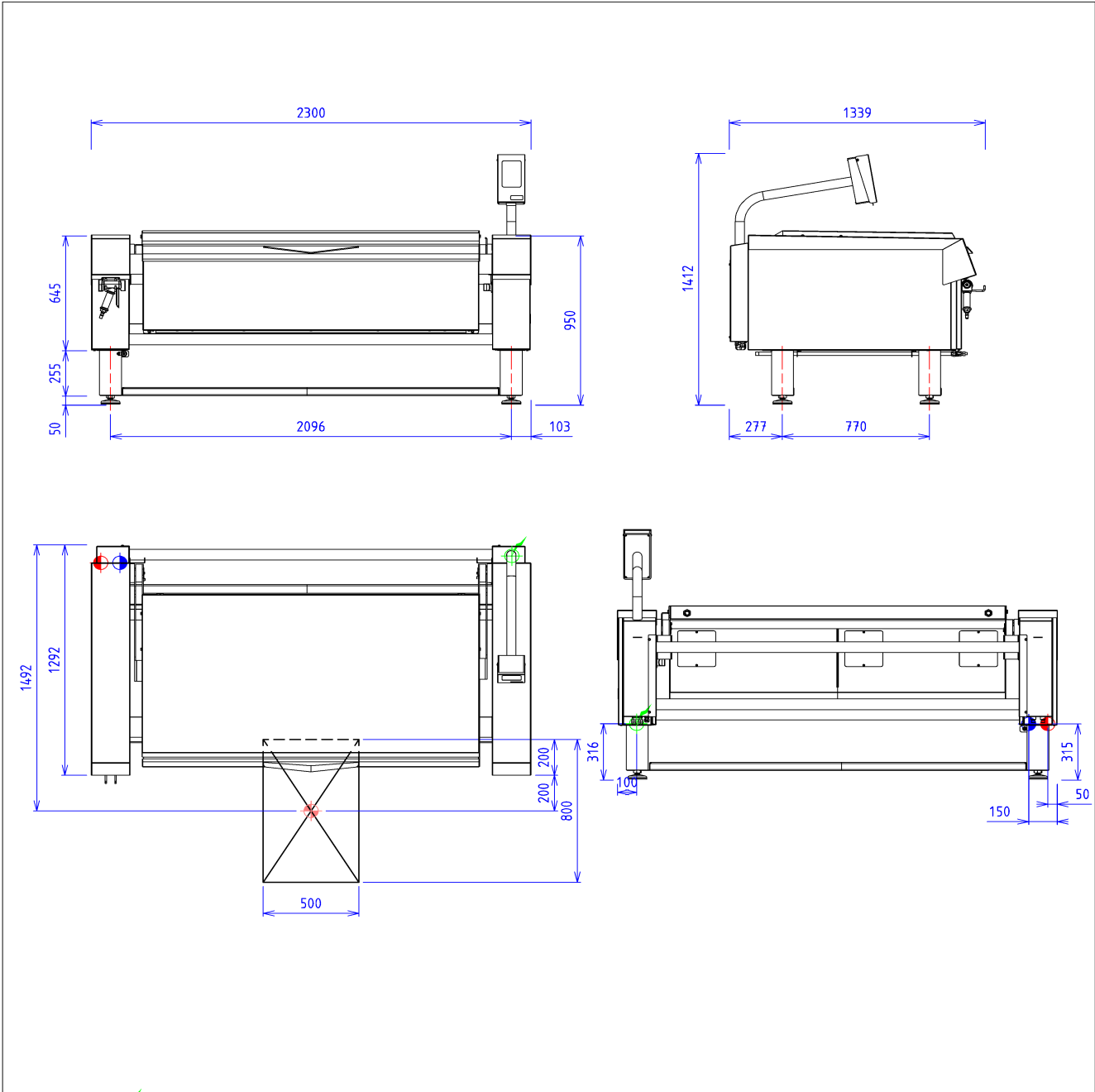
Couvercle et contre couvercle en inox 18.10  
 piloté par vérin électrique.  
 Cuve en acier inoxydable 18.10 épaisseur 20/10  
 Fond bimétal épaisseur 12 mm  
 Angles largement arrondis  
 Large bec verseur  
 Dimensions de la cuve : 1640x700x310  
 Capacité nominale : 300 l. (6 bacs GN1/1)  
 Puissance : 36 kW  
 Chauffage par châssis de résistances blindées inox lisses et  
 étanches (AISI309)  
 Alimentation eau chaude/eau froide par rejet fixe  
 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)  
 Relevage paniers asservi à la minuterie de cuisson  
 Commande par écran tactile couleur  
 Sonde à cœur multipoint (3)

### 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

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

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335\*