

La référence en matériel professionnel



Dessus

Cuve inox 20L utile épaisseur 15/10

Puissance: 20 kW

Rendement: 55 kg/h frites surgelées 6x6 Thermostat 100-180°C sécurité positive 220°C Commandes digitales avec fonction défigeage

Chauffage par résistances oblongues

blindées inox basculantes

Vidange par vanne 1/4 de tour diam.20/27 1 panier fil inox dimensions : 360x285x135 Relevage automatique du panier par minuterie

Options:

grand panier 360x270x125 (X291005)

CELTIC C20 TURBOFRIT ELEC

RELEVAGE AUTO 1 GRAND PANIER

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

Piétement vérin composite de 150 réglable en hauteur

Bord avant tombé rayonné de 20

Bord arrière formant dosseret et mitre d'évacuation

Façade sans vis apparentes

Dessous

Construction en acier inoxydable 18.10

Structure 20/10 Habillage 10/10

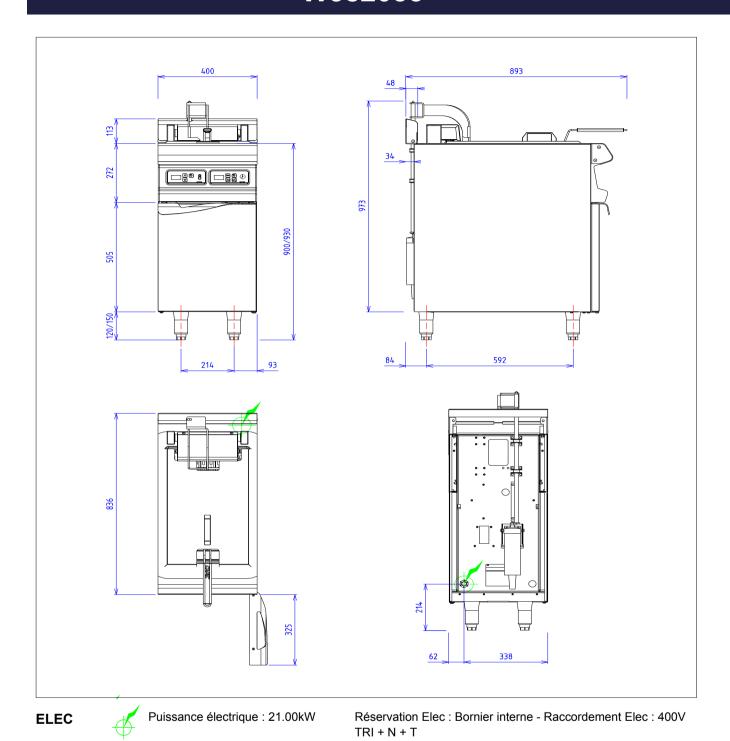
Dimensions extérieures: 400x724x650

Façade sans vis apparentes

Porte doublée

Bac de récupération dans placard





Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335*