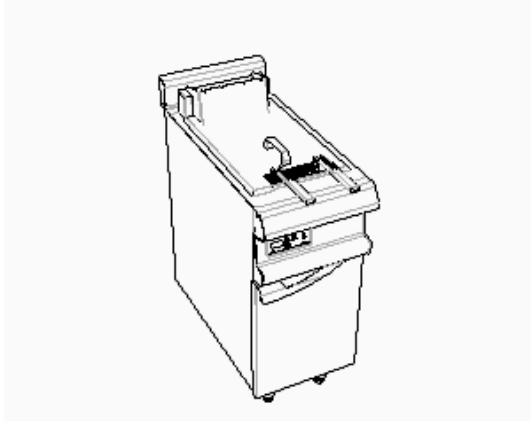


## RELEVAGE MANUEL PLACARD FERME

**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 dossier et mitre d'évacuation  
Façade sans vis apparentes

**Dessus**

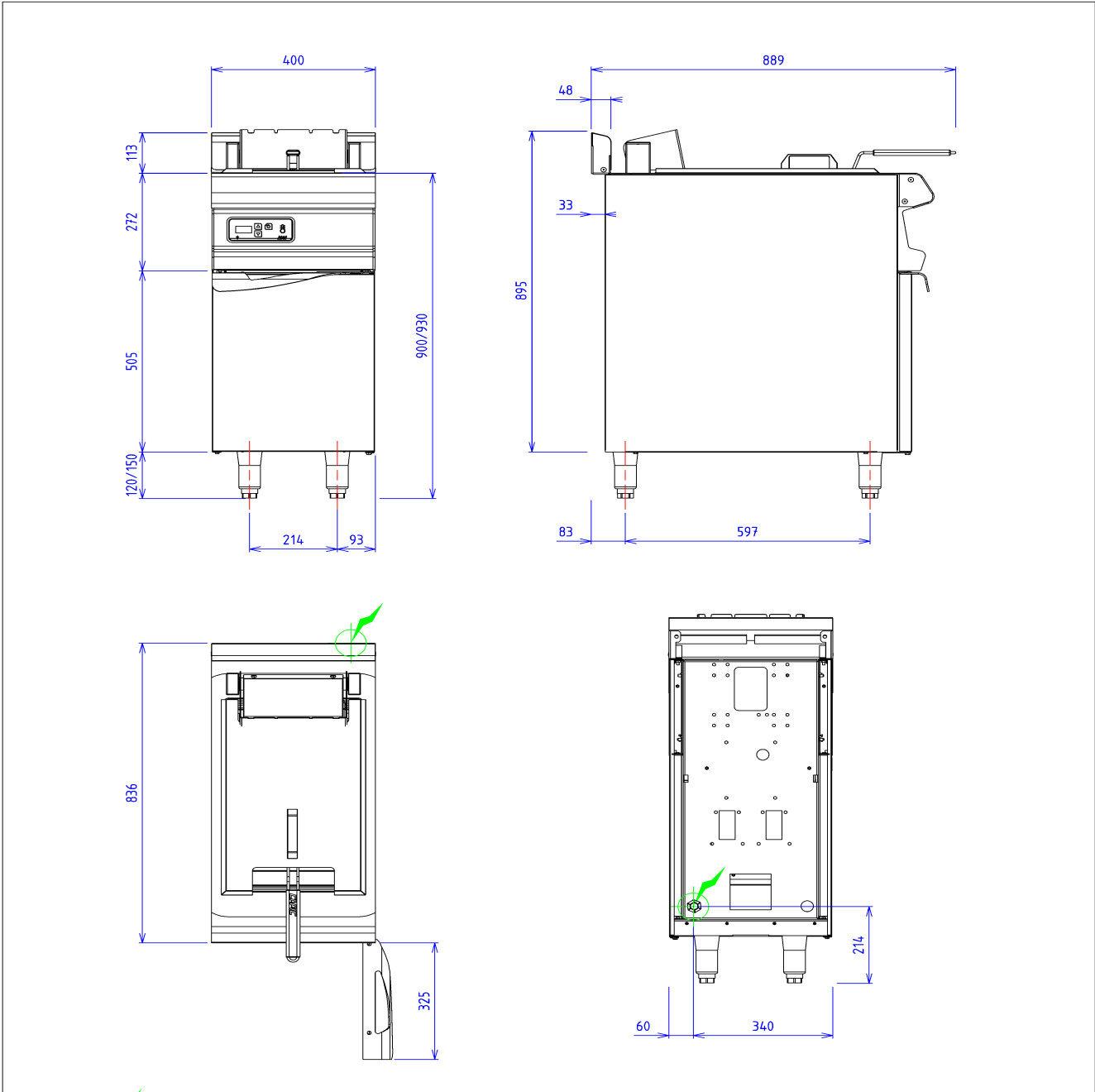
Cuve inox 20L utile épaisseur 15/10  
Puissance : 20 kW  
Rendement: 50-55 kg/h frites surgelées 6x6  
Thermostat 100-180°C sécurité positive 220°C  
Chauffage par résistances oblongues blindées inox basculantes  
Vidange par vanne 1/4 de tour diam.20/27  
1 panier fil inox dimensions : 360x285x135  
Commandes digitales  
Programme de fonte lente des graisses

**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  
Bac de récupération dans placard



**ELEC**



Puissance électrique : 20.00kW

Réservation Elec : Bornier interne - Raccordement Elec : 400V  
TRI + N + T

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