

CONSERVADOR DE PATATAS

Conservador de patatas con estructura autoportante de acero inox AISI304, espesor plano 20/10 mm. Cuba estampada integrada en la encimera estanca, acabado brillante satinado con cantos redondeados. Capacidad de carga: 4 kg de patatas fritas como máximo. Falso fondo para el goteo de aceite en dotación.



<i>Alimentación</i>	electricidad	<i>Espesor encimera</i>	2 mm
<i>Instalación producto</i>	Top		

Características funcionales

- Conservador de patatas electrico de acero inox AISI304.
- Calentamiento por lámpara de infrarrojo a 750°C, potencia 1 kW.
- Cuba para cubetas GN 1/1 prof. maxima 160 mm.
- Capacidad de carga: 4 kg de patatas fritas como máximo.
- Consumo optimizado por el regulador de energía.
- Alto rendimiento y eficiencia en relación a las potencias utilizadas.
- Aparato predispuesto para instalación sobre mueble base, superficie de apoyos; a través de accesorios especiales en solución en puente, con voladizo sobre barra de soporte.
- Aparato predispuesto para instalación sobre mueble base, superficie de apoyos; a través de accesorios especiales en solución en puente, con voladizo sobre barra de soporte.

Características constructivas

- Plano de trabajo de acero inox AISI 304 espesor 20/10 con acabado Scotch Brite.
- Panel de mandos en acero inox AISI 304, espesor 12/10 mm, con acabado Scotch Brite. Paneles laterales en acero inox AISI 304, panel posterior en acero inox.
- Sistema de yuxtaposición de los planos muy rígido y preciso que garantiza máxima calidad e higiene.
- Cuba estampada integrada en la encimera estanca, acabado brillante satinado con cantos redondeados; cavidad útil para contener el desbordamiento de la condensación de vapor.
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma contra las filtraciones de agua.
- Peto posterior redondeado en la encimera h = 4 cm.
- Pies de goma antideslizantes h = 2 cm.
- Acceso a todos los componentes funcionales desde el compartimento frontal o bien el panel de mandos.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- El aparato es conforme a la Directiva de Máquinas también si esta utilizado en seco.
- Aprobaciones CE en relación con todas las directivas y reglamentos vigentes.
- Aprobación a la norma europea EN 1672-2 Diseño Higiénico.
- El producto es conforme al reglamento CE 1935/2004 y a la PM del 21/03/1973 (Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con los Alimentos).
- Grado de protección IPX4.

Equipamiento de serie

- Falso fondo perforado para el goteo del aceite.

Datos técnicos

<i>Voltaje</i>	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<i>Peso neto</i>	17 kg
<i>Peso bruto</i>	25 kg	<i>Potencia electrica</i>	1 kW
<i>Dimensiones</i>	40x72x25 cm	<i>Embalaje</i>	46x82x65 cm