

FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 15 L COMMANDES DIGITALES

Réalisée en acier inox dessus épaisseur 20/10e. Cuve emboutie, largement rayonnée, intégrée au plan, grande zone de foisonnement. Placard à angles internes largement rayonnés, portes battantes isolées à double parois, poignées chromées athermiques. En dotation chaque cuve: 1 panier. Carte de électronique pour le contrôle et affichage de la température 0-190°C, programme de fonte des graisses solides et de maintien de la température à 100°C, alarme sonore.



<i>Alimentation</i>	électricité	<i>Economiseur d'énergie</i>	Prédisposition pour économiseur d'énergie
<i>Installation produit</i>	avec soubassement	<i>Litres par cuve</i>	15
<i>Productivité</i>	15 kg/h pommes frites	<i>Quantité cuve</i>	1
<i>Tableau de commandes</i>	digital		

Données techniques

<i>Branchement électrique</i>	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<i>Puissance électrique</i>	10,5 kW
<i>Dimensions</i>	40x110x72 cm	<i>Emballage</i>	130x46x117 cm

FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 15 L COMMANDES DIGITALES
Omega prof. 1100