

SILO À FRITES ELECTRIQUE

Silo à frites en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Cuve emboutie à angles largement rayonnés, intégrée dans le plan, finition satinée polie. Capacité de charge: 4 kg de frites maxi. Délivrée avec faux fond pour l'égouttement de la huile.



Alimentation	électricité	Épaisseur dessus	2 mm
Installation produit	Top		

Caractéristiques fonctionnelles

- Silo à frites électrique en acier inox AISI 304.
- Chauffe par lampe à infrarouge de 750°C, puissance 1 kW.
- Cuve pour bacs GN 1/1 profondeur maxi 160 mm.
- Capacité de charge: 4 kg de frites maxi.
- Consommation optimisée par le régulateur d'énergie.
- Haute performance et efficacité par rapport aux puissances utilisées.
- Appareil pré-équipé pour installation sur soubassement placard, surface d'appui; à travers accessoires sur demandes en solution en pont sur baies libres, en solution semi-suspendue.
- Appareil pré-équipé pour installation sur soubassement placard, surface d'appui; à travers accessoires sur demandes en solution en pont sur baies libres, en solution semi-suspendue.

Caractéristiques de fabrication

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10 avec finition Scotch Brite.
- Bandeau de commandes en acier inox AISI 304, épaisseur 12/10 mm, avec finition Scotch Brite. Panneaux latéraux en acier inox AISI 304, arrière en acier inox.
- Juxtaposition bord à bord des éléments très rigide et précise qui garantit une qualité maximum et hygiène.
- Cuve emboutie à angles largement rayonnés, intégrée dans le plan, finition satinée polie; cuvette utile pour contenir le trop-plein de condensation de vapeur.
- Poignées ergonomiques en métal avec protection en caoutchouc contre les infiltrations d'eau.
- Dossieret arrière rayonné sur le plan h = 4 cm.
- Pieds en caoutchouc antidérapants h = 2 cm.
- Composants fonctionnels accessibles par le soubassement frontal ou le bandeau de commandes.

Dotations de sécurité et certifications

- L'appareil reste conforme à la directive machines même s'il est utilisé à sec.
- Certifications CE référentes à toutes les directives et règlements en vigueur.
- Homologation à la norme européenne EN 1672-2 Conception Hygienne.
- Le produit est conforme au règlement CE 1935/2004 et au Décret du 21/03/1973 (Matériaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).
- Degré de protection IPX4.

Equipement de série

- Faux fond perforé pour dégoulinement huile.

Données techniques

Branchement électrique	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	Poids net	17 kg
Poids brut	25 kg	Puissance électrique	1 kW
Dimensions	40x72x25 cm	Emballage	46x82x65 cm

