

SILO À FRITES ELECTRIQUE



Silo à frites en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 30/10 mm. Cuve emboutie étanche, intégrée au plan, finition satinée polie, pour bacs GN 1/1 (profondeur maxi 160 mm). Capacité de charge: 4 kg de frites maxi. Livré avec faux fond pour dégoulinement huile. Chauffe parmi une lampe à infrarouge. Silo à frites en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 30/10 mm. Cuve emboutie étanche, intégrée au plan, finition satinée polie. Capacité bacs GN 1/1 ou sous- multiples (profondeur maxi 160 mm). Chauffage parmi une lampe à infrarouge. Capacité de charge: 4 kg de frites maxi. Livré avec faux fond pour dégoulinement huile.



<i>Alimentation</i>	électricité	<i>Épaisseur dessus</i>	3 mm
---------------------	-------------	-------------------------	------

Caractéristiques fonctionnelles

- Silo à frites électrique en acier inox AISI 304.
- Chauffe par lampe à infrarouge de 750°C, puissance 1 kW.
- Dimensions de la cuve: 305 x 510 mm, pour à bacs GN 1/1 avec profondeur maxi de 160 mm.
- Capacité de charge: 4 kg de frites maxi.
- Consommation optimisé par le régulateur de l'énergie.
- Haute performance et efficacité par rapport à la puissance utilisée.

Caractéristiques de fabrication

- Plan de travail réalisé en acier inox AISI 304, épaisseur 30/10 avec finition Scotch Brite, avec réservoir pour les condensas du vapeur.
- Structure et bandeau de commandes en acier inox AISI 304 avec finition Scotch Brite.
- 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.
- Poignées ergonomiques en métal avec protection en caoutchouc contre les infiltrations d'eau.
- Protection en caoutchouc sous les poignées contre les infiltrations d'eau.
- Composants fonctionnels accessibles par le soubassement frontal et 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 référantes à toutes les directives et règlements en vigueur.
- Homologation à la norme européenne EN 1672-2 Conception Hygiénique.
- Degré de protection IPX5.
- Le produit est conforme au règlement CE 1935/2004 et au Décret du 21/03/1973 (Materiaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).

Equipement de série

- Délivrée avec faux fond pour l'égouttement de la huile.

Données techniques

<i>Branchement électrique</i>	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<i>Poids net</i>	20 kg
<i>Poids brut</i>	25 kg	<i>Puissance électrique</i>	1 kW
<i>Dimensions</i>	40x92x25 cm	<i>Emballage</i>	47x102x68 cm

SILO À FRITES ELECTRIQUE
Icon9000 prof.900 - 3 mm