



Page catalogue : 85

## Bac de salage pour pommes frites -Top-

E7/SF4T

Bac de salage

### Descriptions

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| mm (L x P x H)           | 400 x 700(730) x 250/320 |
| kW                       | 0.35                     |
| Poids Brut (kg)          | 20 kg                    |
| Voltage                  | 230/1N 50-60Hz           |
| Volume (m <sup>3</sup> ) | 0.2 m <sup>3</sup>       |

### Détails du produit

- Dimensions cuve 310x510xh180 mm.
- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables.
- Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve emboutie en acier inox AISI 304, avec tous les coins et angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, fond perforé permettant l'égouttage des aliments.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox, placées en dessous du fond de la cuve. Régulation de la température de 30°C à 90°C, par thermostat, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.

### Les +

Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 700+900. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité " High Technology"..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD"