

**Cottura modulare linea Snack
Scaldapatate elettrico top, 1
vasca, riscaldamento elettrico -
350 mm**

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**Cottura modulare linea Snack
Scaldapatate elettrico top, 1 vasca,
riscaldamento elettrico - 350 mm**

285753 (SCCE350)

Scaldapatate elettrico top, 1
vasca, riscaldamento elettrico,
completo di bacinella GN 1/1**Descrizione****Articolo N°** _____

Costruzione in acciaio AISI 304 con bordi arrotondati.

Vasca GN 2/3, estraibile, con angoli arrotondati.

Falso fondo estraibile.

Temperatura regolabile.

Riscaldamento elettrico dall'alto tramite resistenza ceramica a raggi infrarossi.

Caratteristiche e benefici

- Da utilizzare a fianco della friggitrice per raccogliere l'eccesso di olio.
- Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati nella parte posteriore dell'unità per mantenere in caldo i cibi fino al momento del servizio.
- Vasca in grado di contenere bacinelle GN 1/1 con altezza massima pari a 150mm.
- Pannello di controllo di facile utilizzo.
- L'unità è dotata di un falso fondo forato GN 1/1 realizzato per contenere il cibo.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.
- Protezione all'acqua IPX4.

Costruzione

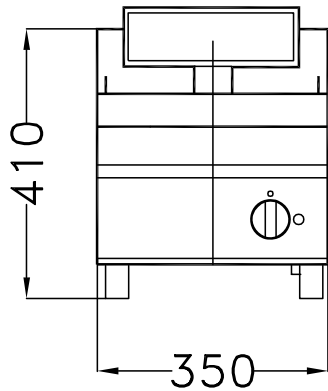
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1.5mm di spessore.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.

Accessori opzionali

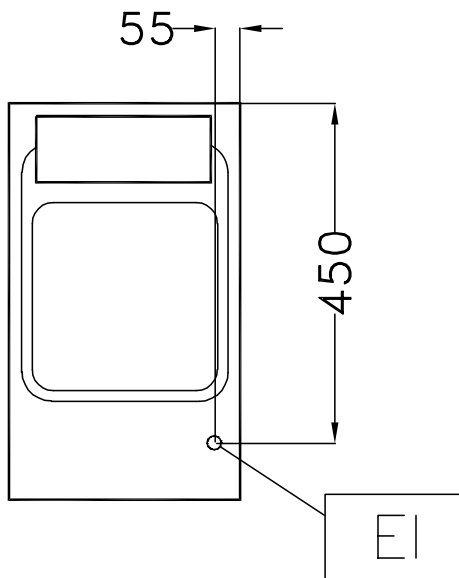
- Profilo di giunzione PNC 285798
- Paletta per patate fritte PNC 285801

Approvazione: _____

Fronte

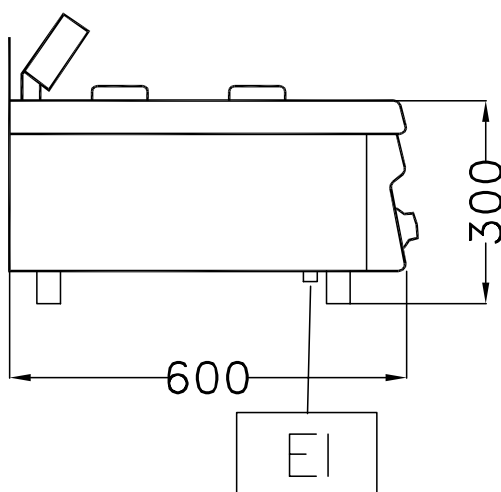


Alto



EI = Connessione elettrica

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:

285753 (SCCE350) 230 V/1N ph/50/60 Hz

Potenza installata 0.6 kW

Watt totali: 0.6 kW

Informazioni chiave

Peso netto: 12 kg

Peso imballo: 14 kg

Altezza imballo: 620 mm

Larghezza imballo: 400 mm

Profondità imballo: 700 mm

Volume imballo: 0.17 m³

Se l'apparecchiatura viene montata vicino a apparecchi sensibili alla temperatura, uno spazio di sicurezza di minimo 100 mm deve essere interposto o prevista una qualche forma di isolamento termico.