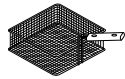




L | 18



mm | 302 x 402 x 260 h



mm | 265 x 345 x 150 h



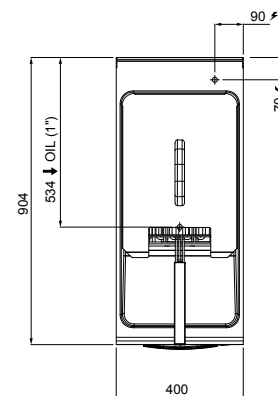
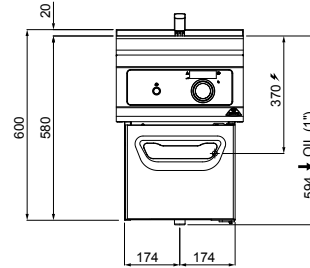
kW | 18



V | 380-415 V3N~



Kg | 47



**STANDARD**

Comandi elettronici Bflex - Cesto unico • Bflex electronic controls - One basket • Commandes électroniques Bflex - Panier entier • Bflex Elektronische Steuerung - Großkorb

**OPTIONAL**

**9CE2/18** 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

**SV3/A** Volts 220 - 240 3~

INSTALLABILE SOLO PER STRUTTURA A SBALZO • INSTALLABLE ONLY FOR CANTILEVER STRUCTURE • INSTALLABLE SEULEMENT POUR LA STRUCTURE À PLAN SUSPENDU • INSTALLATION MÖGLICH NUR FÜR FREIHALTEN

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Resistenze in acciaio inox incoloy posizionate direttamente all'interno della vasca, ribaltabili in posizione verticale per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale.

Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante le resistenze, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio.

Controllo della temperatura impostata mediante comando elettronico Bflex fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank that can be tilted vertically to make cleaning operations easier. Safety device to cut power supply with resistances in vertical position. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone below the resistances, to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.

Control of set temperature up to 190 °C by Bflex electronic control and safety thermostat with manual restart.

Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve, positionnables verticalement pour faciliter les opérations de nettoyage. Dispositif de sécurité pour la désactivation de l'alimentation électrique avec résistances en position verticale. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des résistances, pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile.

Contrôle de la température par le biais du commande électroniques Bflex jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten vertikal hochklappbar. Sicherheitseinrichtung zur Unterbrechung der Stromzufuhr bei vertikal hochgeklappten Heizkörpern. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Heizkörper zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt.

Steuerung der eingestellten Temperatur über einen bis 190 °C Bflex Elektronische Steuerung und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl.

