

SFE12/D**283,³⁰ €****Saltning tub (container) for French fries "top"**

- Contenan in stainless steel AISI 304 "thumped" GN1/2: dim. 355X325Xh110mm
- Heated by elements placed under the tub, regulation from 50° till 100°C
- Upper infrared radiant with independant control
- Chassis in stainless steel

Recipiente de salazón para patatas "top"

- Cubeta de acero inox. AISI 304 aislado GN 1/2 : dim. 355x325xh110 mm.
- Calefacción mediante resistencias, situadas debajo de la cubeta, regulación de 50° à 100°C.
- Transmisor superior de rayos infrarrojos, mando independiente.
- Chasis de acero inox

mm	kW / kcal-h	V	kg	m ³
355x380xh160+150	0,65	230/1	10	0,12

RHD8**274,⁷¹ €****Infrared food warmer 762 mm**

- Uniform flow of hot air. No cold point.
- Structure in anodised aluminium
- Heated element
- Left switch
- Power supply (152mm) on right

Puente termogeno infrarojo 762 mm

- *Distribucion uniforme de la calor, sin punto «frio».*
- *Estructura en aluminio anodizado*
- *Elemento termogeno de manga metalica*
- *Interruptor a la izquierda (lado servicio)*
- *Cable de alimentacion electrica (152 mm) a la derecha*

mm	kW	V	kg	m ³
762x150xh64	0,66	230/1	4	0,05

RHD11**304,⁸⁰ €****Infrared food warmer 1067 mm****Puente termogeno infrarojo 1067 mm**

mm	kW	V	kg	m ³
1067x150xh64	0,95	230/1	5	0,07

RHD14**334,⁸⁹ €****Infrared food warmer 1372 mm****Puente termogeno infrarojo 1372 mm**

mm	kW	V	kg	m ³
1372x150xh64	1,25	230/1	6	0,08

SRH**96,⁸⁰ €****Option: Lateral support for heated bridge****Opcción: Soporte lateral para Puente termogeno.**