

POSTE DE SALAGE

MODÈLES DISPONIBLE

: □ BNB-SE14



APPLICATIONS TYPIQUES

Restaurants à volume élevé ou chaînes de restauration multi-magasins, fournir une zone d'égouttage et de stockage des produits finis. Fournit une zone de travail supplémentaire lorsqu'il est utilisé avec une surface de travail plate ou affleurante en option.

À utiliser avec la gamme de friteuses Solstice. L'unité peut être installée de chaque côté ou entre les friteuses. Conçu pour correspondre aux friteuses existantes ou associées. La zone du bac permet de retenir et d'égoutter le produit fini. L'écran de vidange se soulève facilement pour le nettoyage. L'étagère inférieure offre un espace de rangement suffisant pour la panure, la pâte à frire, les ustensiles de cuisine, etc.

Meuble : façade, côtés, porte et dosseret en acier inoxydable poli.

Dos en acier aluminisé.

Réservoir : acier inoxydable. Charnière de porte robuste de 0,48 cm.

La poêle soudée avec une finition martelée extra lisse assure un nettoyage facile.

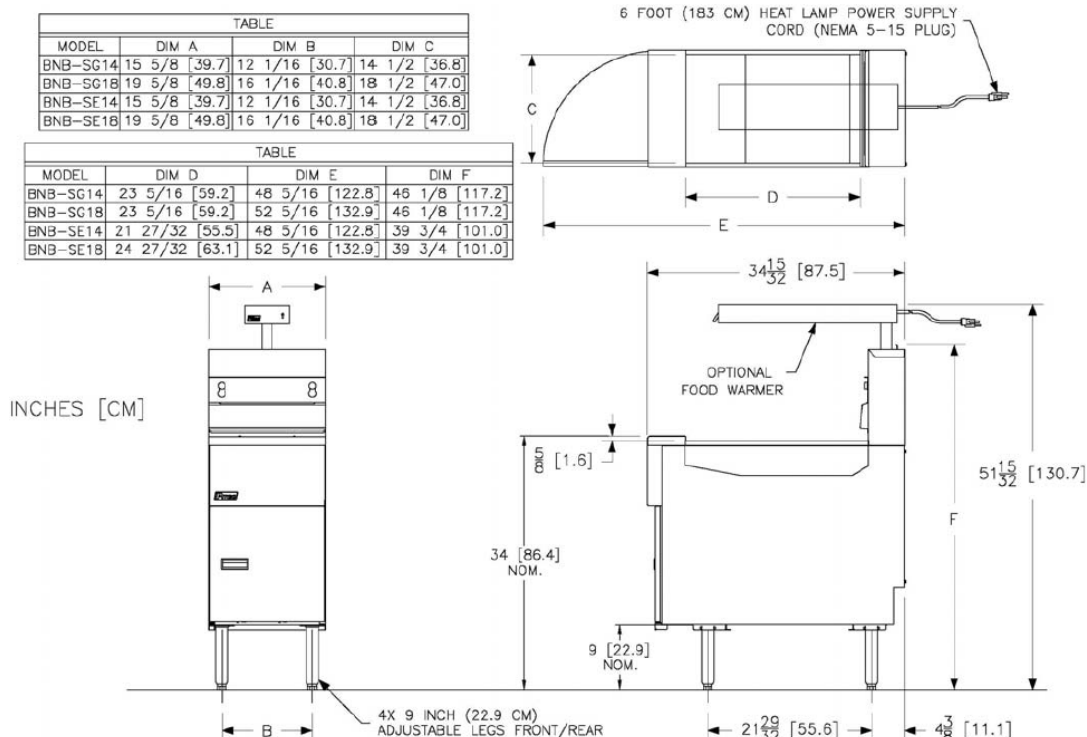
OPTIONS

- Cintres pour paniers extra hauts
- Couvrir et (ou) affleurer la surface de travail supérieure
- Surface de travail à dessus plat (pas d'éclaboussures)(non disponible avec chauffe-plats/lampe chauffante)
- Chauffe-plats/lampe chauffante
- Chauffe-plat simple / lampe chauffante
- Double réchaud/lampe chauffante – SG/SEBNB18 uniquement.
- Dos en acier inoxydable poli
- 22,9 cm réglables, non verrouillables à l'arrière et à l'avant
- Recouvrement de casserole évidé au lieu d'un filtre de vidange (pour boules de frites, etc.) (non disponible avec Flat Top)
- Plateau de travail
- Étagère centrale à l'intérieur de l'armoire

CARACTÉRISTIQUES STANDARD ET ACCESSOIRES

- Bac encastré 11,75 cm
- Grille de vidange amovible
- Support de panier amovible, ne nécessite aucun outil
- Pieds réglables de 22,9 cm, un accès plus facile pour nettoyer
- Étagère inférieure

POSTE DE SALAGE



INFORMATION DE COMMANDE

Spécifiez le numéro de modèle des friteuses souhaitées et l'emplacement de la station de vidage. Le numéro de modèle BNB-SG/SE indique une station de vidage à utiliser uniquement avec les systèmes de cuisson au gaz/électrique.

COURTE DESCRIPTION

Fournir une armoire à pain et à pâte Pitco modèle BNB-SG/SE - Station de vidage. L'unité doit être une armoire d'une seule pièce pour correspondre aux dimensions de l'équipement gaz/électrique SG/SE existant ou nouveau. Armoire à pain et pâte à frire - La station de vidage doit être fournie avec un tamis de vidage amovible, un bac encastré de 11,5 cm et un support de panier.

ÉLECTRIQUE

Pour chaque chauffe-plats

220-230-240V 50HZ

3.1 amps

UTILISATION TYPIQUE

Prévoir une aire d'égouttage et de stockage des produits finis. Fournit une zone de travail supplémentaire lorsqu'il est utilisé avec une surface de travail plate ou affleurante en option.

INFORMATIONS D'EXPÉDITION (APPROXIMATIVES)

Modèle	Poids d'expédition	Dimensions d'expédition	Cube d'expédition
BNB-SG/SE14	68.0 kg	149.8 x 58.4 x 111.8 cm	0.5 m ³