



CARACTÉRISTIQUES

- Entièrement en acier inoxydable
- Design monobloc améliorant l'encombrement et facilitant le nettoyage
- Ouverture frontale offrant un large accès afin de faciliter la maintenance
- Evacuation de l'eau de rinçage directement au sol

DOTATIONS DE SERIE

- 3 cornets en acier inoxydable
- Fonction « start & stop »

OPTIONS

- Socle roulant équipé de 2 roues pivotantes avec freins
- Accessoire à keftas
- Formeuse à steaks
- Dosificateur de 20 à 500 grammes
- Moteur monophasé

FEATURES

- Full stainless steel
- Monobloc design improving room saving and cleaning
- Front opening a wide access that makes maintenance easy and efficient
- Evacuation of rinsing water directly on the floor

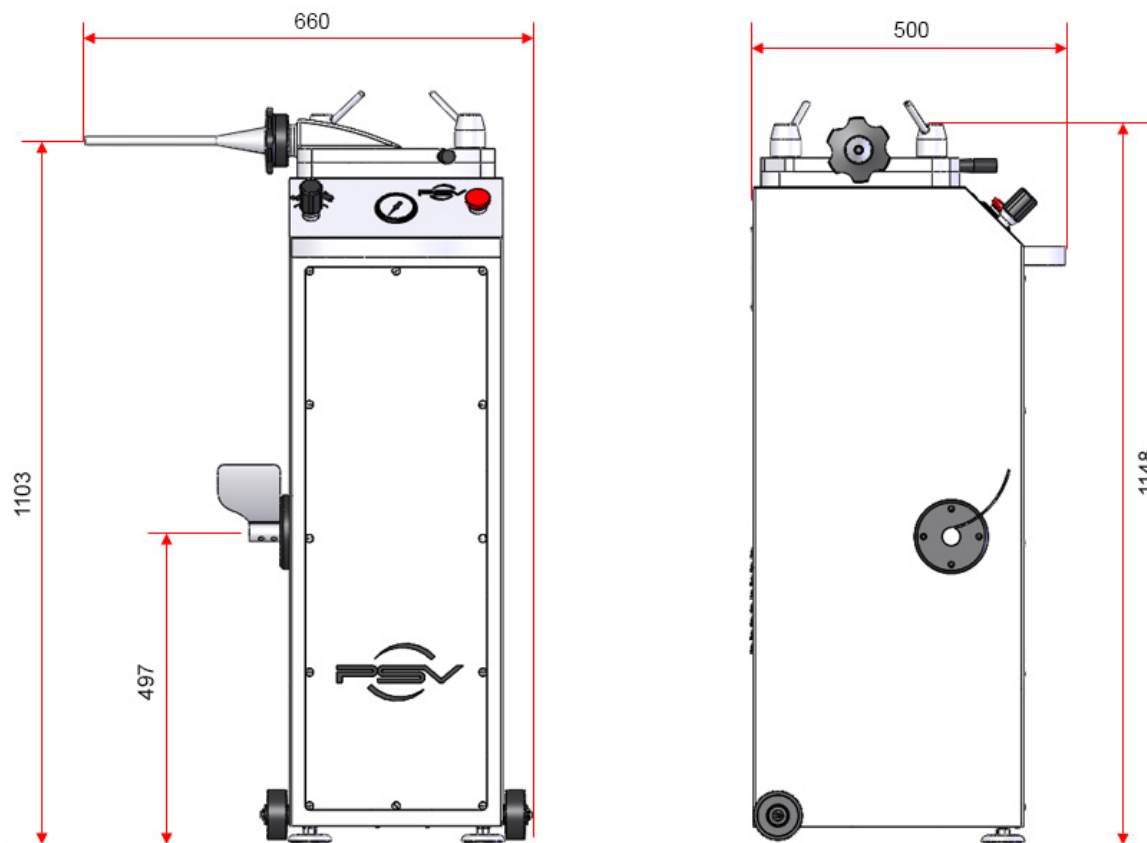
STANDARD SET UP

- 3 stainless steel nozzles
- Start & stop feature : motor on and off switch with the knee pedal

OPTIONS

- Rolling base with 2 front drivable wheels with brakes
- Kefta device
- Burger forming device
- Dosing device from 20 to 500 grams
- Single phase motor

SCHEMA TECHNIQUES *Technical diagrams*



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *Technical specifications*

MODÈLE <i>Model</i>	DIMENSIONS (MM) <i>Size</i>	POIDS <i>Weight</i> (KG)	CAPACITÉ <i>capacity</i>	PUISSANCE MOTEUR <i>power</i>	TENSION <i>Voltage</i>
VILLA 25	660 x 500 x 1148	138	25 L - 20 kg	1 CV / 0,75 KW	380 V / 3-50 Hz