

Fritteuse PROFESSIONAL II



Beschreibung

Features

• Anschlusswert:	16,2 kW 400 V 50-60 Hz
• Geräte-Anschluss:	3 NAC
• Maße Korb:	B 300 x T 240 x H 120 mm
• Serie:	-
• Typ:	Tischgerät
• Beckeninhalt:	10 Liter
• Kaltzone:	Ja
• Sicherheitsthermostat:	Ja
• Fettablasshahn:	Ja
• Füße höhenverstellbar:	Nein
• Anzahl Becken:	2
• Anzahl Körbe:	2
• Inklusive:	2 Körbe 2 Deckel
• Betriebsart:	Elektro
• Steuerung:	Elektronisch Knebel

► Weiter auf der nächsten Seite

Fritteuse PROFESSIONAL II

- Kontrollleuchte: Ja
- Ein-/Ausschalter: Ja
- Material: Chromnickelstahl
- Farbe: Silber
- Heizelement aus Edelstahl: Ja
- Fettauffangbehälter: Nein
- Heizelement: Herausnehmbar
- Maße Becken: B 318 x T 345 x H 200 mm
- Temperaturbereich: 50 °C bis 190 °C
- Eigenschaften: -
- Korbinhalt: 8,2 Liter
- Maße: B 750 x T 450 x H 375 mm
- Gewicht: 21,8 kg



Fritteuse PROFESSIONAL II Ergänzungsprodukte

Thermometer A3000 TP

STAINLESS
STEEL



- Steuerung: -
- Einstehtiefe: 300 mm
- Material Temperaturfühler: Edelstahl
- Temperaturbereich: 10 °C bis 300 °C
- Ausführung: Analog
- Mit Temperaturfühler: Ja
- Ausgelegt für: Fritteusen

Art.-Nr. 292046
GTIN 4015613633152

Intensiv-Kraftreiniger F1L, 2er-Set



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (2 Flaschen)
- Inhalt: 2 x 1 Liter
- Ph-Wert: 14
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja
- Inklusive: 1 Sprühkopf

Art.-Nr. 173080
GTIN 4015613731933

Salzstreuer 300



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Salzstreuer)
- Ausführung: Mit Schraubdeckel
- Material: Aluminium
- Wichtiger Hinweis: -
- Ausgelegt für: Salz
Gewürze
Zucker

Art.-Nr. 680654
GTIN 4015613758374

Salzstreuer 650



- Ausführung: Mit Schraubdeckel
- Ausgelegt für: Salz
Gewürze
Zucker
Mehl
- Inhalt: 650 ml
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Salzstreuer)

Art.-Nr. 680655
GTIN 4015613762043

Fritteuse PROFESSIONAL II Ergänzungsprodukte

Öl- und Fettlöser F1L



- Inhalt: 6 x 1 Liter
- Ausführung: Flüssig
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja
- Inklusive: -
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)

Art.-Nr. 173276
GTIN 4015613761176

Fritteusenkorb PROFESSIONAL 10L-S



- Wichtiger Hinweis: Für 1 Becken werden 2 Körbe benötigt
- Maße Korb: B 120 x T 233 x H 100 mm
- Inhalt: 2,7 Liter
- Maße: B 130 x T 415 x H 220 mm
- Gewicht: 0,59 kg

Art.-Nr. 162912
GTIN 4015613658872

Fritteusenkorb PROFESSIONAL 10L-L



- Maße Korb: B 300 x T 240 x H 120 mm
- Wichtiger Hinweis: -
- Inhalt: 8,2 Liter
- Maße: B 235 x T 425 x H 215 mm
- Gewicht: 0,95 kg

Art.-Nr. 162906
GTIN 4015613658865