

Elektro-Fritteuse 2 Becken je 10 Liter Standgerät 18kW

Elektro-Fritteuse Standgerät, 18kW mit 2 Becken je 10lt+10lt



Artikel-Nr.: 10414407
GTIN: 4059395096514



Produktvorteile:

- 2 Becken 10 lt.
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- V-Förmiges Becken mit abgerundeten Ecken
- Ohne Kaminanschlussöffnungen
- Großzügige Schaumzone im vorderen Bereich, große Kaltzone
- Elektroheizung im Becken innenliegend, drehbar
- Kontrollleuchte
- Sicherheitsthermostat
- Temperatur regelbar zwischen +100 °C und +185 °C
- Gerät mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen

Technische Daten:

Geräteart	Fritteusen
Preisgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	600 mm
Tiefe	730 mm
Höhe	900 mm
Aufstellart	Standgerät
Temperaturbereich von	100 °C
Temperaturbereich bis	185 °C
Anzahl Becken	2
Kapazität Liter	2x 10 L
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	18 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	65 kg
Serienzubehör	2 Deckel, 2 Körbe, 2 Panadensiebe
SWS	Ja
Gerätetyp	Standgerät
Bautiefe	700
Betriebsart	Elektro
Unterbau	geschlossen

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Fritteusen Kaminverlängerung 600mm
Kaminverlängerung für Fritteusen, 600mm

GTIN: 4059395095937

Artikel-Nr.: 10409325

Öl-Ablauftank für 10 und 15 lt Modelle
Öl-Ablauftank nur für 10 und 15 lt Modelle

GTIN: 4059395095913

Artikel-Nr.: 10409323

Abschlußprofil rechts für 700 Tiefe
Abschlußprofil rechts für 700 Tiefe

GTIN: 4059395008715

Artikel-Nr.: 10409340

Abschlußprofil links für 700 Tiefe
Abschlußprofil links für 700 Tiefe

GTIN: 4059395008722

Artikel-Nr.: 10409341

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folientfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de