

# Elektro-Fritteuse 2 Becken je 10 Liter Standgerät 18kW mit Hebeheizung

Elektro-Fritteuse Standgerät, 18kW mit 2 Becken je 10lt+10lt mit Hebeheizung Heizelemente voll herauschwenkbar.



Artikel-Nr.: 10414408  
GTIN: 4059395041842



## Produktvorteile:

- 2 Becken 10 lt.
- Mit Hebeheizung Heizelemente voll herauschwenkbar
- 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:

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