

Fritteuse PROFESSIONAL II



Beschreibung

Tisch-Doppelfritteuse PROFESSIONAL II, zwei Becken à 10 Liter, 16,2 kW. Herausnehmbare Edelstahlheizelemente, Kaltzone, Fettablasshahn, zwei Körbe und Deckel inklusive. 400 V. Für Restaurants und Imbisse, die auf begrenzter Stellfläche zwei verschiedene Frittierprodukte parallel zubereiten.

Features

• Heizelement aus Edelstahl:	Ja
• Heizelement:	Herausnehmbar
• Geräteanschluss:	3 NAC
• Anschlusswert:	16,2 kW 400 V 50-60 Hz
• Maße Korb:	B 300 x T 240 x H 120 mm
• Korbinhalt:	8.2 Liter
• Fettauffangbehälter:	Nein
• Serie:	-
• Farbe:	Silbergrau
• Typ:	Tischgerät
• Betriebsart:	Elektro
• Anzahl Becken:	2
• Maße Becken:	B 318 x T 345 x H 200 mm
• Beckeninhalt:	10 Liter
• Anzahl Körbe:	2
• Kaltzone:	Ja
• Sicherheitsthermostat:	Ja

► Weiter auf der nächsten Seite

Fritteuse PROFESSIONAL II

- Fettablasshahn: Ja
- Temperaturbereich: 50 °C bis 190 °C
- Steuerung: Elektronisch
- Knebel: Ja
- Kontrollleuchte: Ja
- Ein-/Ausschalter: Ja
- Füße höhenverstellbar: Nein
- Eigenschaften: -
- Inklusive: 2 Körbe
2 Deckel
- Material: Chromnickelstahl
- Maße: B 750 x T 450 x H 375 mm
- Gewicht: 21,8 kg



Fritteuse PROFESSIONAL II Ergänzungsprodukte

Fritteusenkorb PROFESSIONAL 10L-L



- Maße Korb: B 300 x T 240 x H 120 mm
- Inhalt: 8.2 Liter
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 235 x T 425 x H 215 mm
- Gewicht: 0,95 kg

Art.-Nr. 162906
GTIN 4015613658865

Fritteusenkorb PROFESSIONAL 10L-S



- Maße Korb: B 120 x T 233 x H 100 mm
- Inhalt: 2.7 Liter
- Wichtiger Hinweis: Für 1 Becken werden 2 Körbe benötigt
- Maße: B 130 x T 415 x H 220 mm
- Gewicht: 0,59 kg

Art.-Nr. 162912
GTIN 4015613658872

Frittierölfilter TK60



- Durchlaufmenge: 60 Liter / Min.
- Zykluszeit: 4.5 Minute(n)
- Ausgelegt für: Becken bis zu 20 Liter
- Partikelkapazität: 1.7 Liter
- Temperaturbereich bis: 200 °C
- Tragbar: Ja
- Akkubetrieb: Nein

Art.-Nr. 162655
GTIN 4015613870793

Salzstreuer 300



- Ausführung: Mit Schraubdeckel
- Ausgelegt für: Salz
Gewürze
Zucker
Mehl
- Inhalt: 300 ml
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Salzstreuer)

Art.-Nr. 680654
GTIN 4015613762036

Fritteuse PROFESSIONAL II Ergänzungsprodukte

Thermometer A3000 TP

STAINLESS
STEEL



- Steuerung: -
- Material Temperaturfühler: Edelstahl
- Einstechtiefe: 300 mm
- Ausführung: Analog
- Mit Temperaturfühler: Ja
- Ausgelegt für: Fritteusen
- Farbe: Silber

Art.-Nr. 292046
GTIN 4015613633152

Öl- und Fettlöser F1L



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- Ausgelegt für: Abwaschbare Arbeitsflächen, Edelstahloberflächen
Fliesenwände und -böden
Hochwirksam gegen Beläge in Kaffeekannen
Maschinen, Geräte
- Inhalt: 6 x 1 Liter

Art.-Nr. 173276
GTIN 4015613773339

Salzstreuer 650



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

Art.-Nr. 680655
GTIN 4015613762050