

Elektro-Fritteuse Auftischgerät 2 x 8 Liter Becken

Auftisch-Fritteuse mit Edelstahlkorpus und 2 Ölbecken mit abgerundeten Ecken. Kaltzone mit hochgezogenen Kanten/Schaumbremsszone als Überlaufschutz. Heizelemente zum Hochkippen je 7,5kW. Entleerung der Ölbecken nach vorne über eingebauten Ablasshahn. Eingebautes Sicherheitsthermostat sowie eine Betriebs- und Kontrollleuchte. Stellfüße um Unebenheiten am Aufstellort auszugleichen. Die Fritteuse ist weiterhin für die Befestigung auf neutralen Unterschränkmöbeln vorbereitet. Im Lieferumfang befinden sich zu dem je Becken 1 Korb mit Deckel.



Artikel-Nr.: 10314007
GTIN: 4059395104318

Produktvorteile:

- Heizkörper kippbar
- Betriebs- und Kontrollleuchte
- Entleerung nach vorne
- Überlaufschutz durch Schaumbremsszone
- Kaltzone im Becken verlängert die Standzeit des Frittieröls
- Becken mit gerundeten Ecken
- Stellfüße für Auftischauflage
- Auftischgerät vorbereitet für die Befestigung auf Unterschränkmöbel
- Standgeräte Fußhöhe von 155-250 mm einstellbar (Arbeitshöhe 850-945 mm)

Technische Daten:

Geräteart	Fritteusen
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	700 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	280 mm
Aufstellart	Auftisch
Anzahl Becken	2
Kapazität Liter	2x8 L
Außenmaterial	Edelstahl
Innenmaterial	Edelstahl
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	15 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	39 kg
Serienzubehör	1 Korb und 1 Deckel je Becken
Gerätetyp	Tischgerät
Bautiefe	700
Betriebsart	Elektro
Kaltzone	Ja
Heizelemente	kippbar
Ablasshahn	Ja

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Verbindungssteg für 2 Geräten

Verbindungssteg zur hygienischen Verbindung von 2 Geräten

GTIN: 4059395104134

Artikel-Nr.: 10309008

Korb für Fritteusen 8 L Dim. 21x26,5x10,5 cm

Korb für Fritteusen 8lt, Dim. 21x26,5x10,5 cm

GTIN: 4059395104615

Artikel-Nr.: 10409031

1/2 Korbset Dim. je 10,5x26,5x10,5 cm

1/2 Korbset, Dim. je 10,5x26,5x10,5 cm

GTIN: 4059395104028

Artikel-Nr.: 10209011

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

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