

Elektro-Fritteuse 2 Becken 2x 14 Liter Standgerät

Elektro-Fritteuse mit 2 Becken 14+14lt., Standgerät



Artikel-Nr.: 10314002
GTIN: 4059395104288

Produktvorteile:

- Edelstahlkorpus
- Heizkörper kippbar
- Betriebs- und Kontrollleuchte
- Überlaufschutz durch Schaumbremszone
- Kaltzone im Becken verlängert die Standzeit des Frittieröls
- Becken mit gerundeten Ecken
- 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	850 mm
Aufstellart	Standgerät
Anzahl Becken	2
Kapazität Liter	2x14 L
Außenmaterial	Edelstahl
Innenmaterial	Edelstahl
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	21,6 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	77 kg
Serienzubehör	1 Korb und 1 Deckel je Becken
Gerätetyp	Standgerät
Bautiefe	700
Betriebsart	Elektro
Unterbau	geschlossen
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

Fritteusenkorb 1x 14 Lt. Fritteusen

Korb, 22x29x11 cm, für 14 Lt. Fritteusen Serie Ready 700

GTIN: 4059395104158

Artikel-Nr.: 10309016

Fritteusenkörbe 2x 14 Lt. Fritteusen

Körbe, 2 Stk., je 10x29x11 cm, für 14 Lt. Fritteusen Serie Ready 700

GTIN: 4059395104165

Artikel-Nr.: 10309017

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