

## Elektro-Fritteuse 2x 8 Liter Becken Ausführung 400 Volt - Tischgerät

Elektro-Fritteuse 400 Volt Ausführung mit zwei 8 Liter Becken und integrierter Kaltzone zur Verlängerung der Standzeit des Frittieröls. Kochgerät zur Verwendung auf einem Tisch oder einem Unterbau in Auf Tischmontage. Kochfläche aus Edelstahl AISI 304 mit einer Materialstärke von 1 mm und tiefgezogener, reinigungsfreundlicher Kochmulde in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken. Becken und Oberfläche der Fritteuse aus Edelstahl AISI 304. Herausnehmbare Heizelemente mit Sicherheitsthermostat zur Erleichterung der Reinigung. Überlaufschutz durch Schaumbremsezone am Becken und frontseitiger Ölablasshahn. Steuerung Schutzklasse IPX4 als wartungsfreies System, Beständigkeit gegen Spritzwasser. Korpus aus Edelstahl AISI 430 gefertigt inklusive 4 höhenverstellbaren Stellfüßen und einem Frittierkorb mit Deckel.

Modulare Flexibilität auf engstem Raum. Die Kochserie Red 600 hat eine Bautiefe von nur 600 mm und erfüllt bei Qualität und Preis alle Bedürfnisse von Start-ups, kleinen Snackbars, Bistros, kleinen Trattorien, Cateringdiensten oder auch Food-Trucks.

Die Serie Red 600 bietet eine große Palette einfacher, praktischer und platzsparender Geräte, die perfekt für kleine Küchen und für die Zubereitung von Menüs mit einer begrenzten Anzahl von Gerichten oder für nur wenige Tische bestens geeignet sind.

Das Sortiment besteht aus robusten Modulen, die flexibel kombinierbar sind und somit auch auf engstem Raum verschiedene gastronomische Anforderungen erfüllen.

Artikel-Nr.: 10114403  
GTIN: 4059395049688



### Produktvorteile:

- Elektro-Fritteuse
- Auf Tischgerät vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul
- Edelstahlkorpus
- 2 Becken 8 Liter
- Kaltzone im Becken für verlängerte Standzeit des Frittieröls
- Heizelemente herausnehmbar
- Sicherheitsthermostat
- Überlaufschutz durch Schaumbremsezone
- Frontseitiger Ölablasshahn
- Lieferung inklusive Korb und Deckel
- 4 höhenverstellbare Stellfüße

### Technische Daten:

Geräteart	Fritteusen
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	660 mm
Tiefe	600 mm
Höhe	290 mm
Aufstellart	Auftisch
Temperaturbereich von	50 °C
Temperaturbereich bis	190 °C
Behältertiefe	100 mm
Anzahl Behälter	2
Anzahl Becken	2
Kapazität Liter	8 L

<b>Aussenmaterial</b>	Edelstahl
<b>Anschlußart</b>	Anschlussfertig (400V)
<b>Anschlusswert Elektro</b>	12 kW
<b>Spannung</b>	400 Volt
<b>Bruttogewicht</b>	25,3 kg
<b>Gerätetyp</b>	Tischgerät
<b>Bautiefe</b>	600
<b>Betriebsart</b>	Elektro
<b>Kaltzone</b>	Ja
<b>Heizelemente</b>	herausnehmbar
<b>Ablasshahn</b>	Ja

### Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

#### Frittierkorb 1/1 für Fritteuse 8 Liter aus Drahtgeflecht mit Deckel

GTIN: 4059395049442

**Artikel-Nr.: 10109410**

---

#### Frittierkorb 1/2 für Fritteuse 8 Liter aus Drahtgeflecht mit Deckel

GTIN: 4059395049459

**Artikel-Nr.: 10109411**

---

#### Unterbau 3-seitig geschlossen Breite 660 mm für Kochserie Red 600

GTIN: 4059395049374

**Artikel-Nr.: 10109402**

---

#### Unterbau mit Drehtür Breite 660 mm für Kochserie Red 600

GTIN: 4059395049398

**Artikel-Nr.: 10109404**

---

#### 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](http://www.kbs-gastrotechnik.de)