

Elektro Friteuse 2 x 10 lt. 12kW Tischgerät

Power 650 solide Qualität in Italien gefertigt mit einem Edelstahlkorpus, für den engen Raum mit einer Bautiefe von nur 650 mm. Standgeräte und Tischgeräte sowie Unterbauten in unterschiedlichen Breiten lieferbar. Ideal für den Imbissbetrieb. Kombinierbar mit den Kühl- und Tiefkühlunterbauten. Wählen Sie zwischen Gas- und Elektrogeräten. Gasgeräte sind auf Erdgas H eingestellt, die Wechseldüsen für Flüssiggas liegen bei. Elektrische Geräte werden im Regelfall ohne Anschlussleitung geliefert. Die Geräte können durch Klemmstege verbunden werden. Die Tischgeräte sind vorbereitet für die Befestigung auf ein Unterschrankmodul. Die einstellbaren Fußhöhen von 140 bis 240 mm der Standgeräte ermöglichen eine Arbeitshöhe von 830 bis 930 mm. Die aus der Gastronomie nicht mehr wegzudenkenden 400 Volt Fritteusen gibt es je nach baulichen Anforderungen mit einem 10 Liter Becken in 6 kW oder 9 kW oder als Doppelfriteuse mit 2x 10 l Becken in 12 kW oder 18 kW. Die tiefgezogenen Becken haben abgerundete Ecken und verfügen über eine großzügige Schaumzone und großer Kaltzone. Der Ölablasshahn ist frontseitig und vor ungewolltes Öffnen gesichert. Ein Korb in 305x180x110 mm und Deckel je Becken ist im Lieferumfang enthalten. Die Heizung ist im Becken innenliegend und herausklappbar. Die Temperatur ist regelbar von 100 bis 180°C. Die Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte ist inklusive.

Artikel-Nr.: 10214303
GTIN: 4059395095500



Produktvorteile:

- Edelstahlkorpus
- Tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken
- Großzügige Schaumzone, große Kaltzone
- Frontseitiger Ölablasshahn, gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert
- Elektroheizung im Becken innenliegend, herausklappbar
- Temperatur regelbar zwischen +100 °C und +180 °C
- Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte
- Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul

Technische Daten:

Geräteart	Fritteusen
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	600 mm
Tiefe	650 mm
Höhe	295 mm
Aufstellart	Auftisch
Temperaturbereich von	100 °C
Temperaturbereich bis	180 °C
Anzahl Becken	2
Kapazität Liter	10 L
Aussenmaterial	Edelstahl
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	12 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	33 kg
Serienzubehör	2 Körbe, Deckel und Ablasssieb
Gerätetyp	Tischgerät
Bautiefe	650
Betriebsart	Elektro
Herdbetriebsart	Elektro
Kaltzone	Ja

Heizelemente	kippbar
Heizsystem	direkt
Ablasshahn	Ja
Kippsystem	manuel

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Verbindungssteg

GTIN: 4059395095265

Artikel-Nr.: 10209331

Fritteusen Korb 1/2 100 x 280 x 115 mm

GTIN: 4059395095036

Artikel-Nr.: 10209304

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