

Elektro-Fritteuse 1 Becken 15 L Standgerät 12kW

Elektro-Fritteuse Standgerät, 12kW mit 1 Becken 15lt

Um für Elektrogeräte (nicht steckerfertig, 400 V) und Gasgeräte aus dem Bereich Thermik eine 24-monatige Vollgarantie zu erlangen, sind der Anschluss und die Erstinbetriebnahme durch ein Fachunternehmen durchzuführen. Hier Direkt zur Garantiekarte.



Artikel-Nr.: 10414406
GTIN: 4059395096507



Produktvorteile:

- 1 Becken 15 lt.
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- V-Förmiges Becken mit abgerundeten Ecken
- Ohne Kaminanschlussöffnungen
- Großzügige Schaumzone im vorderen Bereich, große Kaltzone
- Elektroheizung im Becken innenliegend, drehbar
- Kontrollleuchte
- Sicherheitsthermostat
- Temperatur regelbar zwischen +100 °C und +185 °C
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße 130 bis 210 mm
- Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750mm

Technische Daten:

Geräteart	Fritteusen
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	400 mm
Tiefe	730 mm
Höhe	900 mm
Aufstellart	Standgerät
Temperaturbereich von	100 °C
Temperaturbereich bis	185 °C
Anzahl Becken	1
Kapazität Liter	15 L
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	12 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	51 kg
Serienzubehör	1 Deckel, 1 Korb, 1 Panadensieb
SWS	Ja
Gerätetyp	Standgerät
Bautiefe	700
Betriebsart	Elektro
Unterbau	geschlossen

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Fritteusen Kaminverlängerung 400mm

GTIN: 4059395095920

Artikel-Nr.: 10409324

Korb für 15 Liter Becken

GTIN: 4059395095906

Artikel-Nr.: 10409322

Öl-Ablauftank für 10 und 15 lt Modelle

GTIN: 4059395095913

Artikel-Nr.: 10409323

Abschlußprofil rechts für 700 Tiefe

GTIN: 4059395008715

Artikel-Nr.: 10409340

Abschlußprofil links für 700 Tiefe

GTIN: 4059395008722

Artikel-Nr.: 10409341

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de