

Gas-Fritteuse 2 Becken 10 L Standgerät 20kW

Gas-Fritteuse 2 Becken 10 L Standgerät 20kW: Dieses Gerät wurde speziell für den professionellen Einsatz entwickelt und vereint hochwertige Materialien mit ausgereifter Technik. Die Ausführung gewährleistet eine lange Lebensdauer, hohe Betriebssicherheit und einfache Handhabung. Die Konstruktion erfüllt die Anforderungen moderner Gastronomie- und Arbeitsumgebungen, bei denen Funktionalität, Hygiene und Energieeffizienz im Vordergrund stehen. Zu den besonderen Produkteigenschaften zählen 2 Becken 10 lt., Gehäuse aus Edelstahl AISI 304, V-Förmige Becken mit abgerundeten Ecken, Großzügige Schaumzone im vorderen Bereich, große Kaltzone, Beheizung durch Hochleistungs-Edelstahlbrenner, Sicherheitsthermostat, Temperatur regelbar zwischen +100 °C und +185 °C, Höhenverstellbare Edelstahlfüße 130 bis 210 mm, Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750mm. Diese Merkmale tragen dazu bei, den täglichen Betrieb zu optimieren, Arbeitsabläufe zu erleichtern und den Energieverbrauch auf ein Minimum zu reduzieren. Das Gerät ist so konzipiert, dass es sowohl in Neuinstallationen als auch im Austauschbetrieb problemlos integriert werden kann. Alle Bauteile sind auf Wartungsfreundlichkeit und Langlebigkeit ausgelegt. Die Oberflächen lassen sich leicht reinigen und entsprechen den hygienischen Anforderungen in professionellen Küchenumgebungen. Durch die Kombination von technischer Präzision und durchdachtem Design bietet das Produkt eine zuverlässige Lösung für den täglichen Einsatz in Gastronomie, Hotellerie oder vergleichbaren Anwendungsbereichen.

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.: 10424404
GTIN: 4059395096903



Produktvorteile:

- 2 Becken 10 lt.
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- V-Förmige Becken mit abgerundeten Ecken
- Großzügige Schaumzone im vorderen Bereich, große Kaltzone
- Beheizung durch Hochleistungs-Edelstahlbrenner
- Sicherheitsthermostat
- Temperatur regelbar zwischen +100 °C und +185 °C
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße 130 bis 210 mm
- Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- Wechseldüsenkit für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten
- Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750mm

Technische Daten:

Geräteart	Fritteusen
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	600 mm
Tiefe	730 mm
Höhe	900 mm
Aufstellart	Standgerät
Temperaturbereich von	100 °C
Temperaturbereich bis	185 °C
Anzahl Becken	2
Kapazität Liter	2x 10 L
Anschlußart	Gas

Anschlusswert Gas	20 kW
Bruttogewicht	65 kg
Serienzubehör	2 Deckel, 2 Körbe, 2 Panadesieber, Wechseldüsenkit für Flüssiggas
SWS	Ja
Gerätetyp	Standgerät
Bautiefe	700
Betriebsart	Gas
Unterbau	geschlossen

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Fritteusen Kaminverlängerung 600mm

GTIN: 4059395095937

Artikel-Nr.: 10409325

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