

Elektro-Fritteuse 2 Becken je 22 L Standgerät 36kW

Elektro-Fritteuse Standgerät, 36kW, mit 2 Becken 22lt+22lt

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.: 10514406
GTIN: 4059395097443



Produktvorteile:

- Mit 2 Becken à 22 lt
- Edelstahlkorpus
- Drehbare Heizelemente
- Ölbecken mit abgerundeten Ecken und Kaltzone
- Mit Ablasshahn
- Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920mm

Technische Daten:

Geräteart	Fritteusen
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	800 mm
Tiefe	900 mm
Höhe	900 mm
Aufstellart	Standgerät
Temperaturbereich von	100 °C
Temperaturbereich bis	185 °C
Anzahl Becken	2
Kapazität Liter	22 L
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	36 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	120 kg
Serienzubehör	1 Korb, 1 Deckel, 1 Panadesieb pro Becken
SWS	Ja
Gerätetyp	Standgerät
Bautiefe	900
Betriebsart	Elektro
Unterbau	geschlossen

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Nudelkorb 240x290x200mm

GTIN: 4059395096019

Artikel-Nr.: 10409333

Öl-Ablauftank für 10, 15, 22 lt. Modelle

GTIN: 4059395097078

Artikel-Nr.: 10509334

Abschlussprofil rechts für 900 Tiefe

GTIN: 4059395028379

Artikel-Nr.: 10509343

Abschlussprofil links für 900 Tiefe

GTIN: 4059395028386

Artikel-Nr.: 10509344

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