

Gas-Fritteuse 2 Becken 15 L Standgerät 28kW

Gas-Fritteuse 2 Becken 15 L Standgerät 28kW: 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 Mit 2 Becken je 15 lt, Edelstahlkorpus, Ölbecken mit abgerundeten Ecken und Kaltzone, Mit Ablasshahn, Gasheizsystem außenliegend, Piezozündung, Sicherheitsthermostat, Werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920mm. 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.: 10524407
GTIN: 4059395097825



Produktvorteile:

- Mit 2 Becken je 15 lt
- Edelstahlkorpus
- Ölbecken mit abgerundeten Ecken und Kaltzone
- Mit Ablasshahn
- Gasheizsystem außenliegend, Piezozündung
- Sicherheitsthermostat
- Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- Wechseldüsenkit für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten
- 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	15 L
Anschlußart	Gas
Anschlusswert Gas	28 kW
Bruttogewicht	120 kg
Serienzubehör	1 Korb, 1 Deckel, 1 Panadesieb pro Becken, Wechseldüsenkit für Flüssiggas
SWS	Ja
Gerätetyp	Standgerät

Bautiefe 900
Betriebsart Gas
Unterbau geschlossen

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Fritteusen Kaminverlängerung 800mm

GTIN: 4059395095944

Artikel-Nr.: 10409326

Korb für 15 Liter Becken

GTIN: 4059395095906

Artikel-Nr.: 10409322

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 Folientfernung

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