

## Fritteuse Elektro 1x 8 Liter Becken

Auftischgerät, Gehäuse, Körbe und Becken aus Edelstahl. Abgerundetes Becken mit 8 Liter Fassungsvermögen komplett entnehmbar. Für Frittieröl oder Stangenfett (Blockfett) geeignet. Isolierter Handgriff am Deckel und am Frittierkorb. Die Temperatur ist mittels Drehknopf stufenlos bis +190°C regelbar. Inklusive Sicherheitsthermostat, wasserdichtem Ein-/Ausschalter mit Kontrollanzeige und herausnehmbaren Heizelementen.

Artikel-Nr.: 10931041  
GTIN: 4059395093810



### Produktvorteile:

- 1x 8 L Becken
- 1x Korb mit Deckel B x T x H 190 x 240 x 140 mm
- Gehäuse, Körbe und Becken aus Edelstahl
- Abgerundetes Becken komplett entnehmbar
- Isolierter Handgriff am Deckel und Frittierkorb
- Herausnehmbare Heizelemente
- Temperatur per Drehknopf stufenlos regelbar bis 190 °C
- Sicherheitsthermostat
- Kontrollanzeige
- Wasserdichter Ein-/Ausschalter mit Kontrollleuchte
- Frittieröl und Stangenfett (Blockfett) geeignet
- Für den semiprofessionellen Betrieb

### Technische Daten:

Geräteart	Fritteusen
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	265 mm
Tiefe	430 mm
Höhe	345 mm
Aufstellart	Auftisch
Temperaturbereich bis	190 °C
Anzahl Becken	1
Kapazität Liter	8 L
Aussenmaterial	CNS / Kunststoff
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	3,25 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	6,5 kg
Serienzubehör	1 Korb und 1 Deckel 190x240x140mm
Gerätetyp	Tischgerät
Betriebsart	Elektro

### Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

---

**Direkt zum Produkt**



**Direkt zu den technischen Dokumenten**



## Produktsicherheit

**Verantwortliche Person für die EU:** KBS Gastrotechnik GmbH  
Schoßbergstraße 26  
65201 Wiesbaden  
Abt. Produktsicherheit  
compliance@kbs-gastrotechnik.de

**Herstellerinformation:** KBS Gastrotechnik GmbH  
Schoßbergstraße 26  
65201 Wiesbaden  
Abt. Produktsicherheit  
compliance@kbs-gastrotechnik.de

Für Druckfehler keine Haftung.

**KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)**