

Doppel-Fritteuse Elektro 2x 8 Liter Becken

Auftischgerät Doppelfritteuse, Gehäuse, Körbe und Becken aus Edelstahl. Abgerundete Becken mit 2x8 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.: 10932041
GTIN: 4059395093834

Produktvorteile:

- 2x 8 L Becken
- 2x Korb und Deckel B x T x H 190 x 240 x 140 mm
- Gehäuse, Körbe und Becken aus Edelstahl
- Abgerundete 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	550 mm
Tiefe	430 mm
Höhe	345 mm
Aufstellart	Auftisch
Temperaturbereich bis	190 °C
Anzahl Becken	2
Kapazität Liter	2x 8 L
Aussenmaterial	CNS / Kunststoff
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	6,5 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	12 kg
Serienzubehör	1 Korb und 1 Deckel je Becken 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



Für Druckfehler keine Haftung.

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