

Elektro Frittenwanne mit Infrarot-Heizkörper Tischgerät

Power 650 solide Qualität in Italien gefertigt mit einem Edelstahlkorpus, für den engen Raum mit einer Bautiefe von nur 650 mm. Standgeräte und Tischgeräte sowie Unterbauten in unterschiedlichen Breiten lieferbar. Ideal für den Imbissbetrieb. Kombinierbar mit den Kühl- und Tiefkühlunterbauten. Wählen Sie zwischen Gas- und Elektrogeräten. Gasgeräte sind auf Erdgas H eingestellt, die Wechseldüsen für Flüssiggas liegen bei. Elektrische Geräte werden im Regelfall ohne Anschlussleitung geliefert. Die Geräte können durch Klemmstege verbunden werden. Die Tischgeräte sind vorbereitet für die Befestigung auf ein Unterschrankmodul. Die einstellbaren Fußhöhen von 140 bis 240 mm der Standgeräte ermöglichen eine Arbeitshöhe von 830 bis 930 mm. Die aus der Gastronomie nicht mehr wegzudenkenden 230 Volt Frittenwanne verfügt über einen Infrarotheizkörper und eine GN 1/1-Schale mit gelochtem Blindboden.



Artikel-Nr.: 10214305
GTIN: 4059395095524

Produktvorteile:

- Edelstahlkorpus
- Tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken
- Infrarot-Heizkörper
- Heizelement unter dem Behälter
- Temperaturregler
- Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul

Technische Daten:

Geräteart	Fritteusen
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	400 mm
Tiefe	650 mm
Höhe	295 mm
Aufstellart	Auftisch
Anzahl Becken	1
Aussenmaterial	Edelstahl
Anschlußart	Anschlussfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	2 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	27 kg
Serienzubehör	1x GN 1/1 Schale 150 mm mit gelochtem Blindboden
Gerätetyp	Tischgerät
Bautiefe	650
Betriebsart	Elektro
Herdbetriebsart	Elektro

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Verbindungssteg

Verbindungssteg zur hygienischen Verbindung von 2 Geräten

GTIN: 4059395095265

Artikel-Nr.: 10209331

Fritteusen Korb 1/2 100 x 280 x 115 mm

Fritteusen Korb 1/2, 100 x 280 x 115 mm

GTIN: 4059395095036

Artikel-Nr.: 10209304

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