



- Anschlusswert: 16,2 kW | 400 V | 50-60 Hz
- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Maße Korb: B 300 x T 240 x H 120 mm
- Serie: -
- Typ: Tischgerät
- Beckeninhalt: 10 Liter
- Kaltzone: Ja
- Sicherheitsthermostat: Ja
- Fettablasshahn: Ja
- Füße höhenverstellbar: Nein
- Anzahl Becken: 2
- Anzahl Körbe: 2
- Inklusive: 2 Körbe
2 Deckel
- Betriebsart: Elektro
- Steuerung: Elektronisch
Knebel
- Kontrollleuchte: Ja
- Ein-/Ausschalter: Ja
- Material: Chromnickelstahl
- Farbe: Silber
- Heizelement aus Edelstahl: Ja
- Fettauffangbehälter: Nein
- Heizelement: Herausnehmbar
- Maße Becken: B 318 x T 345 x H 200 mm
- Temperaturbereich: 50 °C bis 190 °C
- Eigenschaften: -
- Korbinhalt: 8,2 Liter
- Maße: B 750 x T 450 x H 375 mm
- Gewicht: 21,8 kg

Fritteuse PROFESSIONAL II

Ergänzungsprodukte

Thermometer A3000 TP



- Steuerung: -
- Einstehtiefe: 300 mm
- Material Temperaturfühler: Edelstahl
- Temperaturbereich: 10 °C bis 300 °C
- Ausführung: Analog
- Mit Temperaturfühler: Ja
- Ausgelegt für: Fritteusen
- Eigenschaften: Temperaturbereich auch in Fahrenheit
- Farbe: Silber
- Inklusive: 1 Verstellbarer Halte-Clip
- Material: Edelstahl

Art.-Nr. 292046
GTIN 4015613633152

Öl- und Fettlöser F1L



- Ausgelegt für: Abwaschbare Arbeitsflächen, Edelstahloberflächen
Maschinen, Geräte
Fliesenwände und -böden
Hochwirksam gegen Beläge in Kaffeekannen
- Ausführung: Flüssig
Hochkonzentrat
- Ph-Wert: 13
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja

Art.-Nr. 173076
GTIN 4015613731896

Intensiv-Kraftreiniger F1L, 2er-Set



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (2 Flaschen)
- Inhalt: 2 x 1 Liter
- Ph-Wert: 14
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja
- Anwendung: Produkt unverdünnt aufsprühen und je nach Verschmutzung 10 bis 30 Min. einwirken lassen
Bei starker Verunreinigung Gerät auf ca. 50 °C erwärmen (ohne Dampf)

Art.-Nr. 173080
GTIN 4015613731933