



- Anschlusswert: 4 kW | 230 V | 50 Hz
- Geräte-Anschluss: Steckerfertig
- Fettauffangbehälter: Nein
- Serie: -
- Beckeninhalt: 4 Liter
- Sicherheitsthermostat: Ja
- Fettablasshahn: Nein
- Füße höhenverstellbar: Nein
- Anzahl Becken: 2
- Anzahl Körbe: 2
- Eigenschaften: Abgerundete Ecken
- Betriebsart: Elektro
- Steuerung: Knebel
- Material: Edelstahl
- Typ: Tischgerät
- Temperaturbereich: 50 °C bis 190 °C
- Korbinhalt: 2,4 Liter
- Farbe: Silber
- Maße Korb: B 135 x T 205 x H 123 mm
- Wichtiger Hinweis: Geeignet für Frittieröl und Stangenfett (Blockfett)
2 getrennte Steckdosen erforderlich
- Inklusive: 2 Körbe
2 Deckel
- Maße: B 445 x T 525 x H 310 mm
- Gewicht: 9,6 kg

Thermometer A3000 TP

STAINLESS
STEEL



- 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

Fritteusenkorb SNACK 4L



- Wichtiger Hinweis: -
- Maße Korb: B 135 x T 205 x H 123 mm
- Inhalt: 2,4 Liter
- Maße: B 135 x T 450 x H 245 mm
- Gewicht: 0,65 kg

Art.-Nr. 165522
GTIN 4015613658438

Fett-Entsorgungsbehälter 12 L



- Inhalt: 12 Liter
- Eigenschaften:
 - Abdeckung für den Ausguss
 - Deckel arretiert beim Transport
 - Erhöhter Bodenrand mit Luftzirkulationsöffnungen
 - Sicherheitsverbindung zwischen Eimer und Deckel
 - Zusätzlicher hitzegeschützter Griff für die Entleerung
- Material: Stahlblech
Feuerverzinkt

Art.-Nr. A150460V
GTIN 4015613274096

Fritierfettfilter



- Temperaturbereich bis: 190 °C
- Material: Spezialgewebe
- Waschbar: Bis 40 °C
- Wichtiger Hinweis: Nicht trocknergeeignet
- Maße: B 250 x T 600 x H 155 mm
- Gewicht: 0,52 kg

Art.-Nr. A101999
GTIN 4016098100986