

Friteuse PROFESSIONAL I



Description

Friteuse de table avec cuve de 10 litres, Résistance électrique amovible en acier inoxydable, Zone froide et Robinet de vidange de graisse. 8,1 kW, 400 V, Thermostat de sécurité. Couvercle et panier compris. Pour les restaurants et les snack-bars à la recherche d'une friteuse professionnelle robuste sur un encombrement réduit.

Caractéristiques

• Résistance électrique en acier inoxydable :	Oui
• Résistance électrique :	Amovible
• Raccord d'appareil :	3 NAC
• Puissance :	8,1 kW 400 V 50-60 Hz
• Dimensions panier :	L 300 x P 240 x H 120 mm
• Contenance du panier :	8.2 litre(s)
• Bac collecteur de graisse :	Non
• Série :	-
• Couleur :	Gris argenté
• Type :	Appareil de table
• Mode de fonctionnement :	Électrique
• Nombre de cuves :	1
• Dimensions cuve :	L 318 x P 345 x H 200 mm
• Contenance de la cuve :	10 litre(s)
• Nombre de paniers :	1
• Zone froide :	Oui
• Thermostat de sécurité :	Oui

► Continuer à la page suivante

Friteuse PROFESSIONAL I

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------|
| • Robinet de vidange de la graisse : | Oui |
| • Plage de température : | de 50 °C à 190 °C |
| • Commande : | Électronique |
| | Manette |
| • Témoin lumineux de contrôle : | Oui |
| • Interrupteur de marche/arrêt : | Oui |
| • Pieds réglables en hauteur : | Non |
| • Propriétés : | - |
| • Compris : | 1 panier |
| | 1 couvercle |
| • Matériau : | Acier au nickel-chrome |
| • Dimensions : | L 390 x P 450 x H 375 mm |
| • Poids : | 11,5 kg |



Friteuse PROFESSIONAL I

Produits complémentaires

Filtre à huile de friture TK60



CNS
18/10



- Débit : 60 litres / min.
- Temps de cycle : 4.5 minute(s)
- Conçu pour : Cuves jusqu'à 20 litres
- Capacité de particules : 1.7 litre(s)
- Plage de température jusqu'à : 200 °C
- Portable : Oui
- Fonctionnement sur batterie : Non

Code-No. 162655
GTIN 4015613870793

Panier de friteuse PROFESSIONAL 10L-S



- Dimensions panier : L 120 x P 233 x H 100 mm
- Contenance : 2.7 litre(s)
- Remarque importante : 2 paniers sont nécessaires pour 1 cuve
- Dimensions : L 130 x P 415 x H 220 mm
- Poids : 0,59 kg

Code-No. 162912
GTIN 4015613658872

Thermomètre A3000 TP

STAINLESS
STEEL



- Commande : -
- Matériau de la sonde de température : Acier inoxydable
- Profondeur de pénétration : 300 mm
- Modèle : Analogique
- Avec sonde de température : Oui
- Conçu pour : Friteuses

Code-No. 292046
GTIN 4015613633152

Panier de friteuse PROFESSIONAL 10L-L



- Dimensions panier : L 300 x P 240 x H 120 mm
- Contenance : 8.2 litre(s)
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 235 x P 425 x H 215 mm
- Poids : 0,95 kg

Code-No. 162906
GTIN 4015613658865

Friteuse PROFESSIONAL I

Produits complémentaires

Dégraissant F1L



- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- Conçu pour : Plans de travail lavables, surfaces en acier inoxydable
Murs et sols carrelés
Extrêmement efficace contre les dépôts dans les cafetières
Machines, appareils

Code-No. 173276
GTIN 4015613773339

Salière 650



- Modèle : Avec couvercle à visser
- Conçu pour : Sel
Épices
Sucre
Farine
- Contenance : 650 ml
- Unité de commande : 1 carton (6 salières)

Code-No. 680655
GTIN 4015613762050

Salière 300



- Modèle : Avec couvercle à visser
- Conçu pour : Sel
Épices
Sucre
Farine
- Contenance : 300 ml
- Unité de commande : 1 carton (6 salières)

Code-No. 680654
GTIN 4015613762036