

Friteuse 700, L800, 2x15L



Description

Friteuse électrique sur pied série 700, largeur 800 mm, deux cuves de 15 litres chacune, 30 kW, trois paniers (1 grand, 2 petits), grande zone froide. Meuble de base à portes battantes, réglable en hauteur. Pour les restaurants et les snack-bars ayant un volume de friture très élevé et nécessitant une grande variété de produits.

Caractéristiques

• Type de support :	Porte à battant
• Réglable en hauteur :	de 850 mm à 900 mm
• Puissance :	30 kW 400 V 50 Hz
• Raccord d'appareil :	3 NAC
• Dimensions panier 1 :	L 270 x P 280 x H 135 mm
• Contenance du panier 1 :	7 litre(s)
• Dimensions panier 2 :	L 130 x P 280 x H 135 mm
• Contenance du panier 2 :	4 litre(s)
• Bac collecteur de graisse :	Oui
• Série :	700
• Couleur :	Gris argenté
• Type :	Appareil fixe
• Mode de fonctionnement :	Électrique
• Nombre de cuves :	2
• Contenance de la cuve :	15 litre(s)
• Nombre de paniers :	3 (1 x grand, 2 x petits)
• Zone froide :	Oui

► Continuer à la page suivante

Friteuse 700, L800, 2x15L

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------|
| • Thermostat de sécurité : | Oui |
| • Robinet de vidange de la graisse : | Oui |
| • Plage de température : | de 100 °C à 190 °C |
| • Commande : | Manette |
| • Témoin lumineux de contrôle : | Chauffe |
| | Marche/arrêt |
| • Interrupteur de marche/arrêt : | Non |
| • Pieds réglables en hauteur : | Oui |
| • Propriétés : | Cuve avec grande zone froide |
| • Compris : | - |
| • Matériau : | CNS 18/10 |
| | Acier inoxydable |
| • Remarque importante : | - |
| • Dimensions : | L 800 x P 700 x H 850 mm |
| • Poids : | 74,5 kg |



Friteuse 700, L800, 2x15L

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

Filtre à huile de friture TK60



- 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

Thermomètre A3000 TP



- 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 700 15L-SE



- Dimensions panier : L 130 x P 280 x H 135 mm
- Contenance : 4 litre(s)
- Matériau : Acier inoxydable
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 130 x P 550 x H 270 mm
- Poids : 0,8 kg

Code-No. 295928
GTIN 4015613658803

Friteuse 700, L800, 2x15L

Produits complémentaires

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

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

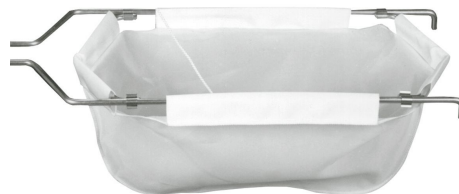
Seau pour huiles usagées 12L



- Contenance : 12 litre(s)

Code-No.
GTIN 4015613274096

Filtre pour corps de friture



- Plage de température jusqu'à : 190 °C
- Lavable : Jusqu'à 40 °C
- Matériau : Tissu spécial
- Remarque importante : Ne pas sécher en machine
- Dimensions : L 250 x P 600 x H 155 mm
- Poids : 0,52 kg

Code-No. A101999
GTIN 4016098100986