

Friteuse 700, L400, 2x9L



Description

Friteuse électrique sur pied série 700, largeur 400 mm, deux cuves de 9 litres chacune, 15 kW, deux paniers. Grande zone froide, socle à porte battante, réglable en hauteur. Pour les restaurants et les snack-bars qui préparent deux produits de friture en parallèle sur une largeur compacte.

Caractéristiques

• Type de support :	Porte à battant de 850 mm à 900 mm
• Réglable en hauteur :	3 NAC
• Raccord d'appareil :	15 kW 400 V 50 Hz
• Puissance :	L 110 x P 278 x H 104 mm
• Dimensions panier :	3 litre(s)
• Contenance du panier :	Oui
• Bac collecteur de graisse :	700
• Série :	Gris argenté
• Couleur :	Appareil fixe
• Type :	Électrique
• Mode de fonctionnement :	2
• Nombre de cuves :	9 litre(s)
• Contenance de la cuve :	2
• Nombre de paniers :	Oui
• Zone froide :	Oui
• Thermostat de sécurité :	Oui
• Robinet de vidange de la graisse :	Oui

► Continuer à la page suivante

Friteuse 700, L400, 2x9L

- Plage de température : de 100 °C à 190 °C
- Commande : Manette
- Témoin lumineux de contrôle : Chauffe
- Interrupteur de marche/arrêt : Marche/arrêt
- Pieds réglables en hauteur : Non
- Propriétés : Oui
- Compris : Cuve avec grande zone froide
- Matériau : -
- Remarque importante : CNS 18/10
- Dimensions : Acier inoxydable
- Poids : -
- L 400 x P 700 x H 850 mm
- 41,8 kg



Friteuse 700, L400, 2x9L

Produits complémentaires

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

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

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

Friteuse 700, L400, 2x9L

Produits complémentaires

Seau pour huiles usagées 12L



- Contenance : 12 litre(s)

Code-No.
GTIN 4015613274096

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 700 9L

STAINLESS
STEEL



- Dimensions panier : L 110 x P 278 x H 104 mm
- Contenance : 3 litre(s)
- Matériau : Acier inoxydable
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 546 x P 110 x H 271 mm
- Poids : 0,8 kg

Code-No. 286994
GTIN 4015613749150

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