

Fritteuse 650, B600, 2x10L



Beschreibung

Serie 650 - Eine Kochserie für die Profi-Küche. Sie zeichnet sich aus durch optimale Energieausnutzung, leistungsstarke Geräte und eine hohe Reinigungsfreundlichkeit. Durch die Modulbauweise ist sie leicht kombinierbar und variabel in der Anordnung. Der Geräteaufbau ist komplett aus Chromnickelstahl 18/10.

Features

| | |
|--------------------------|--------------------------|
| • Typ: | Tischgerät |
| • Material: | CNS 18/10 |
| • Fettauffangbehälter: | Nein |
| • Maße Korb: | B 163 x T 295 x H 110 mm |
| • Anschlusswert: | 18 kW 400 V 50/60 Hz |
| • Betriebsart: | Elektro |
| • Wichtiger Hinweis: | - |
| • Serie: | 650 |
| • Farbe: | Silber |
| • Anzahl Becken: | 2 |
| • Geräte-Anschluss: | 3 NAC |
| • Heizelement: | Herausschwenkbar |
| • Beckeninhalt: | 10 Liter |
| • Anzahl Körbe: | 2 |
| • Sicherheitsthermostat: | Ja |
| • Fettablasshahn: | Ja |
| • Steuerung: | Knebel |

► Weiter auf der nächsten Seite

Fritteuse 650, B600, 2x10L

- Kontrollleuchte:
 - Ein-/Ausschalter:
 - Füße höhenverstellbar:
 - Eigenschaften:
 - Inklusive:
 - Maße:
 - Gewicht:
- | |
|--------------------------|
| Aufheizen |
| Nein |
| Nein |
| - |
| 2 Körbe |
| 2 Deckel |
| B 600 x T 650 x H 295 mm |
| 32 kg |



Fritteuse 650, B600, 2x10L

Ergänzungsprodukte

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

Art.-Nr. A150460V
GTIN 4015613274096

Frittierfettfilter



- 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

Thermometer A3000 TP

STAINLESS
STEEL



- Steuerung: -
- Einstechtiefe: 300 mm
- Material Temperaturfühler: Edelstahl
- Temperaturbereich: 10 °C bis 300 °C
- Ausführung: Analog
- Mit Temperaturfühler: Ja
- Ausgelegt für: Fritteusen

Art.-Nr. 292046
GTIN 4015613633152

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
- Inklusive: 1 Sprühkopf

Art.-Nr. 173080
GTIN 4015613731933

Fritteuse 650, B600, 2x10L

Ergänzungsprodukte

Unterbau offen, 650, B600, CNS

CNS
18/10



- Unterbau-Art: Offen
- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: -
- Höhenverstellbar: 560 mm bis 660 mm
- Füße höhenverstellbar: Ja
- Serie: 650
- Maße: B 600 x T 535 x H 560 mm

Art.-Nr. 112021
GTIN 4015613432854

Geräteverbindungs-Leiste 650



- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 20 x T 575 x H 8 mm
- Gewicht: 0,17 kg

Art.-Nr. 110036
GTIN 4015613215785

Edelstahl-Polierspray 500ml DS



- Inhalt / Dose: 500 ml
- Anwendung: Starke Verschmutzungen wie z.B. Fettrückstände vorab entfernen
Nicht auf heiße Gegenstände sprühen, erst abkühlen lassen
Dose vor Gebrauch auf Raumtemperatur bringen und gut schütteln

Art.-Nr. 173031
GTIN 4015613360195

Salzstreuer 300



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Salzstreuer)
- Ausführung: Mit Schraubdeckel
- Material: Aluminium
- Wichtiger Hinweis: -
- Ausgelegt für: Salz
Gewürze
Zucker

Art.-Nr. 680654
GTIN 4015613758374

Fritteuse 650, B600, 2x10L Ergänzungsprodukte

Salzstreuer 650



- Ausführung: Mit Schraubdeckel
- Ausgelegt für: Salz
Gewürze
Zucker
Mehl
- Inhalt: 650 ml
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Salzstreuer)

Art.-Nr. 680655
GTIN 4015613762043

Öl- und Fettlöser F1L



- Inhalt: 6 x 1 Liter
- Ausführung: Flüssig
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja
- Inklusive: -
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)

Art.-Nr. 173276
GTIN 4015613761176

Intensiv-Kraftreiniger F1L



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- Inhalt: 6 x 1 Liter
- Ausführung: Flüssig
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja

Art.-Nr. 173280
GTIN 4015613761183

Kamin 650-60

- Wichtiger Hinweis: -
- Material: Edelstahl
- Maße: B 600 x T 55 x H 382 mm
- Gewicht: 2,8 kg

Art.-Nr. 158618
GTIN 4015613822327