

Friteuse PROFESSIONAL II"



Description

Friteuse double de table PROFESSIONAL II, deux cuves de 10 litres chacune, 16,2 kW. Éléments chauffants amovibles en acier inoxydable, zone froide, robinet de vidange de graisse, deux paniers et couvercle inclus. 400 V. Pour les restaurants et les snack-bars qui préparent en parallèle deux types de fritures différents sur un espace restreint.

Caractéristiques

• Résistance électrique en acier inoxydable :	Oui
• Résistance électrique :	Amovible
• Raccord d'appareil :	3 NAC
• Puissance :	16,2 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 :	2
• Dimensions cuve :	L 318 x P 345 x H 200 mm
• Contenance de la cuve :	10 litre(s)
• Nombre de paniers :	2
• Zone froide :	Oui
• Thermostat de sécurité :	Oui

► Continuer à la page suivante

Friteuse PROFESSIONAL II"

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------|
| • 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 : | 2 paniers
2 couvercles |
| • Matériau : | Acier au nickel-chrome |
| • Dimensions : | L 750 x P 450 x H 375 mm |
| • Poids : | 21,8 kg |



Friteuse PROFESSIONAL II"

Produits complémentaires

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

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

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

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

Friteuse PROFESSIONAL II"

Produits complémentaires

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

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