

Φριτέζα PROFESSIONAL II



Περιγραφή

Επιτραπέζια διπλή φριτέζα PROFESSIONAL II, δύο λεκάνες των 10 λίτρων, 16,2 kW. Αφαιρούμενα θερμαντικά στοιχεία από ανοξείδωτο χάλυβα, ψυχρή ζώνη, βαλβίδα αποστράγγισης λίπους, δύο καλάρια και καπάκι συμπεριλαμβάνονται. 400 V. Για εστιατόρια και σνακ μπαρ που παρασκευάζουν παράλληλα δύο διαφορετικά τηγανητά προϊόντα σε περιορισμένο χώρο.

Χαρακτηριστικά

• Θερμαντικό στοιχείο από ανοξείδωτο χάλυβα:	ναι
• Θερμαντικό στοιχείο:	Αφαιρούμενο
• Σύνδεση συσκευής:	3 NAC
• Στοιχεία σύνδεσης:	16,2 kW 400 V 50-60 Hz
• Διαστάσεις καλαθιού:	Π 300 x Β 240 x Υ 120 mm
• Χωρητικότητα καλαθιού:	8.2 Λίτρα
• Δοχείο συλλογής λίπους:	όχι
• Σειρά:	-
• Χρώμα:	Γκρι ασημί
• Τύπος:	Επιτραπέζια συσκευή
• Είδος λειτουργίας:	Ηλεκτρικό
• Αριθμός κάδων:	2
• Διαστάσεις κάδου:	Π 318 x Β 345 x Υ 200 mm
• Χωρητικότητα κάδου:	10 Λίτρα
• Αριθμός καλαθιών:	2
• Ψυχρή ζώνη:	ναι
• Θερμοστάτης ασφαλείας:	ναι

► Συνέχεια στην επόμενη σελίδα

Φριτέζα PROFESSIONAL II

- | | |
|--|--------------------------|
| • Στρόφιγγα εκροής λίπους: | ναι |
| • Εύρος θερμοκρασίας: | 50 °C έως 190 °C |
| • Σύστημα ελέγχου: | Ηλεκτρονικά |
| | Μοχλός |
| • Ενδεικτική λυχνία: | Ναι |
| • Διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης: | ναι |
| • Πόδια με ρύθμιση ύψους: | όχι |
| • Χαρακτηριστικά: | - |
| • Συμπεριλαμβάνονται: | 2 καλάθια |
| | 2 καπάκια |
| • Υλικό: | Χάλυβας χρωμονικελίου |
| • Διαστάσεις: | Π 750 x Β 450 x Υ 375 mm |
| • Βάρος: | 21,8 kg |



Φριτέζα PROFESSIONAL II

Επιπρόσθετα προϊόντα

Καλάθι φριτέζας PROFESSIONAL 10L-L



- Διαστάσεις καλαθιού: Π 300 x Β 240 x Υ 120 mm
- Χωρητικότητα: 8.2 Λίτρα
- Σημαντική υπόδειξη: -
- Διαστάσεις: Π 235 x Β 425 x Υ 215 mm
- Βάρος: 0,95 kg

Κωδ. προϊόντος
GTIN 4015613658865

Καλάθι φριτέζας PROFESSIONAL 10L-S



- Διαστάσεις καλαθιού: Π 120 x Β 233 x Υ 100 mm
- Χωρητικότητα: 2.7 Λίτρα
- Σημαντική υπόδειξη: Για 1 κάδο είναι απαραίτητα 2 καλάθια
- Διαστάσεις: Π 130 x Β 415 x Υ 220 mm
- Βάρος: 0,59 kg

Κωδ. προϊόντος
GTIN 4015613658872

Φίλτρο λαδιού τηγανίσματος TK60



- Ποσότητα διέλευσης: 60 λίτρα / min.
- Χρόνος κύκλου: 4.5 Λεπτό(α)
- Έχει κατασκευαστεί για: κάδων έως 20 λίτρα
- Χωρητικότητα σωματιδίων: 1.7 Λίτρα
- Εύρος θερμοκρασίας έως: 200 °C
- Φορητό: ναι
- Λειτουργία συσσωρευτή: όχι

Κωδ. προϊόντος
GTIN 4015613870793

Αλατοδιανομείς 300



- Έκδοση: Με βιδωτό καπάκι
- Έχει κατασκευαστεί για: Αλάτι
Μπαχαρικά
Ζάχαρη
Αλεύρι
- Χωρητικότητα: 300 ml
- Μονάδα ποσότητας παραγγελίας: 1 χαρτοκιβώτιο (6 αλατοδιανομείς)

Κωδ. προϊόντος
GTIN 4015613762036

Φριτέζα PROFESSIONAL II

Επιπρόσθετα προϊόντα

Θερμόμετρο A3000 TP

STAINLESS
STEEL



- Σύστημα ελέγχου: -
- Υλικό αισθητήρα θερμοκρασίας: Ανοξείδωτος χάλυβας
- Βάθος εισαγωγής: 300 mm
- Έκδοση: Αναλογικό
- Με αισθητήρα θερμοκρασίας: ναι
- Έχει κατασκευαστεί για: Φριτέζες
- Χρώμα: Ασημί

Κωδ. προϊόντος
GTIN 4015613633152

Διαλύτης λαδιών και λίπους F1L



- Μονάδα ποσότητας παραγγελίας: 1 χαρτοκιβώτιο (6 φιάλες)
- Έχει κατασκευαστεί για: Πλενόμενες επιφάνειες εργασίας, επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα
Τοίχους και δάπεδα με πλακάκια
Ιδιαίτερα αποτελεσματικός ως προς επιστρώσεις σε κανάτες καφέ
Μηχάνημα, συσκευές

Κωδ. προϊόντος
GTIN 4015613773339

Αλατοδιανομείς 650



- Έκδοση: Με βιδωτό καπάκι
- Έχει κατασκευαστεί για: Αλάτι
Μπαχαρικά
Ζάχαρη
Αλεύρι
- Χωρητικότητα: 650 ml
- Μονάδα ποσότητας παραγγελίας: 1 χαρτοκιβώτιο (6 αλατοδιανομείς)

Κωδ. προϊόντος
GTIN 4015613762050