

Frytownica IMBISS PRO



- ▶ Frytownica dużej mocy
 - ✓ 8,1 kW
- ▶ 1 komora
 - ✓ głęboko tłoczona
 - ✓ pojemność komory: 11 litrów
- ▶ 1 kosz
 - ✓ pojemność kosza: 8,4 litra
- ▶ Wyjmowana grzałka
- ▶ Wyjmowany kran spustowy do tłuszczu



Opis

Dużej mocy frytownica nablutowa z dużą komorą o pojemności 11 litrów. Po przygotowaniu chrupiących frytek itp. czyszczenie jest łatwiejsze dzięki wyjmowanej grzałce, zaokrąglonej komorze i wyjmowanemu kranowi spustowemu do tłuszczu.

- ▶ Pokrywa w zestawie

Cechy

• Grzałka ze stali szlachetnej:	Tak
• Grzałka:	Możliwość wyjęcia
• Przyłącze urządzenia:	3 NAC
• Moc przyłączeniowa:	8,1 kW 400 V 50 Hz
• Wymiary kosza:	szer. 254 x gł. 270 x wys. 143 mm
• Pojemność kosza:	8,4 l
• Pojemnik zbiorczy na tłuszcz:	Nie
• Seria:	-
• Kolor:	Srebrno-szary
• Typ:	Urządzenie nastolne
• Tryb pracy:	Elektr.
• Ilość komór:	1
• Wymiary komory:	szer. 300 x gł. 325 x wys. 200 mm
• Pojemność komory:	11 l
• Ilość koszy:	1
• Strefa zimna:	Tak
• Termostat bezpieczeństwa:	Tak

▶ Dalej na następnej stronie

Frytownica IMBISS PRO

- | | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| • Kran spustowy tłuszczu: | Tak |
| • Zakres temperatury: | 50 °C do 190 °C |
| • Regulacja temperatury: | Ręcznie |
| • Sterowanie: | Elektronicznie |
| | Pokrętło |
| • Lampka kontrolna: | Nagrzewanie |
| | Wł./wyl. |
| • Włącznik/wyłącznik: | Tak |
| • Regulowana wysokość nóżek: | Nie |
| • Właściwości: | - |
| • W zestawie: | 1 kosz |
| | 1 pokrywa |
| • Materiał: | Stal niklowo-chromowa |
| • wymiary: | szer. 410 x gł. 500 x wys. 380 mm |
| • waga: | 12,7 kg |



Frytownica IMBISS PRO produkty dodatkowe

Solniczka 300



- Wersja: Z pokrywą przykręcaną
- Przystosowane do: Sól
Przyprawy
Cukier
Mąka
- Pojemność: 300 ml
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 solniczek)

Nr art. 680654
GTIN 4015613762036

Solniczka 650



- Wersja: Z pokrywą przykręcaną
- Przystosowane do: Sól
Przyprawy
Cukier
Mąka
- Pojemność: 650 ml
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 solniczek)

Nr art. 680655
GTIN 4015613762050

Środek do usuwania pozostałości ole. F1L



- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- Przystosowane do: zmywalne powierzchnie robocze, powierzchnie ze stali szlachetnej
ściany i podłogi pokryte okładziną z płytek
Wysoka skuteczność na osady w dzbankach na kawę
maszyny, urządzenia

Nr art. 173276
GTIN 4015613773339

Filtr do oleju do frytownic TK60



CNS
18/10



- Wielkość przepływu: 60 litrów / min
- Czas cyklu: 4.5 min.
- Przystosowane do: Zbiorników o pojemności do 20 litrów
- Pojemność cząsteczkowa: 1.7 l
- Zakres temperatury do: 200 °C
- Możliwość przenoszenia: Tak
- Zasilanie akumulatorowe: Nie

Nr art. 162655
GTIN 4015613870793

Frytownica IMBISS PRO produkty dodatkowe

Termometr A3000 TP

STAINLESS
STEEL



- Sterowanie: -
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 300 mm
- Wersja: Analogowo
- Z czujnikiem temperatury: Tak
- Przystosowane do: Frytownice
- Kolor: Srebrny

Nr art. 292046
GTIN 4015613633152