

Frytownica PROFESSIONAL II



Opis

Podwójna frytkownica stołowa PROFESSIONAL II, dwie komory po 10 litrów, 16,2 kW. Wyjmowane elementy grzejne ze stali nierdzewnej, strefa zimna, kranik spustowy tłuszczu, w zestawie dwa kosze i pokrywa. 400 V. Do restauracji i barów szybkiej obsługi, które na ograniczonej powierzchni przygotowują równolegle dwa różne produkty smażone w głębokim tłuszczu.

Cechy

• Grzałka ze stali szlachetnej:	Tak
• Grzałka:	Możliwość wyjęcia
• Przyłącze urządzenia:	3 NAC
• Moc przyłączeniowa:	16,2 kW 400 V 50-60 Hz
• Wymiary kosza:	szer. 300 x gł. 240 x wys. 120 mm
• Pojemność kosza:	8.2 l
• Pojemnik zbiorczy na tłuszcz:	Nie
• Seria:	-
• Kolor:	Srebrno-szary
• Typ:	Urządzenie nastolne
• Tryb pracy:	Elektr.
• Ilość komór:	2
• Wymiary komory:	szer. 318 x gł. 345 x wys. 200 mm
• Pojemność komory:	10 l
• Ilość koszy:	2
• Strefa zimna:	Tak
• Termostat bezpieczeństwa:	Tak

► Dalej na następnej stronie

Frytownica PROFESSIONAL II

- | | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| • Kran spustowy tłuszczu: | Tak |
| • Zakres temperatury: | 50 °C do 190 °C |
| • Sterowanie: | Elektronicznie |
| | Pokrętło |
| • Lampka kontrolna: | Tak |
| • Włącznik/wyłącznik: | Tak |
| • Regulowana wysokość nóżek: | Nie |
| • Właściwości: | - |
| • W zestawie: | 2 kosze |
| | 2 pokrywy |
| • Materiał: | Stal niklowo-chromowa |
| • wymiary: | szer. 750 x gł. 450 x wys. 375 mm |
| • waga: | 21,8 kg |



Frytownica PROFESSIONAL II produkty dodatkowe

Kosz do frytownicy PROFESSIONAL 10L-L



- Wymiary kosza: szer. 300 x gł. 240 x wys. 120 mm
- Pojemność: 8.2 l
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 235 x gł. 425 x wys. 215 mm
- waga: 0,95 kg

Nr art. 162906
GTIN 4015613658865

Kosz do frytownicy PROFESSIONAL 10L-S



- Wymiary kosza: szer. 120 x gł. 233 x wys. 100 mm
- Pojemność: 2.7 l
- Ważna wskazówka: Do 1 komory potrzebne są 2 kosze
- wymiary: szer. 130 x gł. 415 x wys. 220 mm
- waga: 0,59 kg

Nr art. 162912
GTIN 4015613658872

Filtr do oleju do frytownic TK60



- 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

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

Frytownica PROFESSIONAL II 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

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

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