

Frytownica 700, szer. 400, 2x9L



Opis

Elektryczna frytownica stojąca serii 700, szerokość 400 mm, dwie wanny po 9 litrów, 15 kW, dwa kosze. Duża strefa zimna, podstawa z drzwiami skrzydłowymi, regulowana wysokość. Dla restauracji i barów szybkiej obsługi, które przy kompaktowej szerokości przygotowują równolegle dwa produkty smażone w frytownicy.

Cechy

• Rodzaj podstawy:	Drzwi skrzydłowe
• Regulacja wysokości:	850 mm do 900 mm
• Przyłącze urządzenia:	3 NAC
• Moc przyłączeniowa:	15 kW 400 V 50 Hz
• Wymiary kosza:	szer. 110 x gł. 278 x wys. 104 mm
• Pojemność kosza:	3 l
• Pojemnik zbiorczy na tłuszcz:	Tak
• Seria:	700
• Kolor:	Srebrno-szary
• Typ:	Urządzenie stojące
• Tryb pracy:	Elektr.
• Ilość komór:	2
• Pojemność komory:	9 l
• Ilość koszy:	2
• Strefa zimna:	Tak
• Termostat bezpieczeństwa:	Tak
• Kran spustowy tłuszczu:	Tak

► Dalej na następnej stronie

Frytownica 700, szer. 400, 2x9L

- | | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| • Zakres temperatury: | 100 °C do 190 °C |
| • Sterowanie: | Pokrętko |
| • Lampka kontrolna: | Nagrzewanie |
| | Wł./wyl. |
| • Włącznik/wyłącznik: | Nie |
| • Regulowana wysokość nóżek: | Tak |
| • Właściwości: | Komora z dużą strefą zimną |
| • W zestawie: | - |
| • Materiał: | CNS 18/10 |
| | Stal szlachetna |
| • Ważna wskazówka: | - |
| • wymiary: | szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm |
| • waga: | 41,8 kg |



Frytownica 700, szer. 400, 2x9L produkty dodatkowe

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

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

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

Filtr frytury



- Zakres temperatury do: 190 °C
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- Materiał: Tkanina specjalna
- Ważna wskazówka: Nie nadaje się do suszenia mechanicznego
- wymiary: szer. 250 x gł. 600 x wys. 155 mm
- waga: 0,52 kg

Nr art. A101999
GTIN 4016098100986

Frytownica 700, szer. 400, 2x9L produkty dodatkowe

Pojemnik do usuwania tłuszczu 12L



- Pojemność: 12 l

Nr art. A150460V
GTIN 4015613274096

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

Kosz do frytownicy 700 9L

STAINLESS
STEEL



- Wymiary kosza: szer. 110 x gł. 278 x wys. 104 mm
- Pojemność: 3 l
- Materiał: Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 546 x gł. 110 x wys. 271 mm
- waga: 0,8 kg

Nr art. 286994
GTIN 4015613749150

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