Frytownica PROFESSIONAL I

Opis

Frytownica stołowa z wężownicą o pojemności 10 litrów, wyjmowaną grzałką ze stali nierdzewnej, Strefą zimną i kranem spustowym tłuszczu. 8,1 kW, 400 V, Termostat bezpieczeństwa. W zestawie pokrywa i kosz. Dla restauracji i barów szybkiej obsługi, które poszukują solidnej, profesjonalnej frytkownicy zajmującej niewiele miejsca.

Cechy

• Grzałka ze stali szlachetnej:	Tak
• Grzałka:	Możliwość wyjęcia
• Przyłącze urządzenia:	3 NAC
• Moc przyłączeniowa:	8,1 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:	1
• Wymiary komory:	szer. 318 x gł. 345 x wys. 200 mm
• Pojemność komory:	10 l
• Ilość koszy:	1
• Strefa zimna:	Tak
• Termostat bezpieczeństwa:	Tak

▶ Dalej na następnej stronie

Frytownica PROFESSIONAL I

• 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:	1 kosz 1 pokrywa
• Materiał:	Stal niklowo-chromowa
• wymiary:	szer. 390 x gł. 450 x wys. 375 mm
• waga:	11,5 kg

Frytownica PROFESSIONAL I
produkty dodatkowe

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 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

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

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

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Frytownica PROFESSIONAL I
produkty dodatkowe

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

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

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych