

## Fritteuse 700, B400, 15L



### Beschreibung

Stand-Fritteuse Serie 700, 15 Liter, 15 kW, zwei Körbe, große Kaltzone, Fettablasshahn, Fettauffangbehälter. Flügeltür-Unterbau, höhenverstellbar. Sicherheitsthermostat und Signalleuchten. Für Restaurants und Imbisse mit mittlerem bis hohem Frittiervolumen im Dauerbetrieb.

### Features

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| • Unterbau-Art:          | Flügeltür                |
| • Höhenverstellbar:      | 850 mm bis 900 mm        |
| • Geräteanschluss:       | 3 NAC                    |
| • Anschlusswert:         | 15 kW   400 V   50 Hz    |
| • Maße Korb:             | B 130 x T 280 x H 135 mm |
| • Korbinhalt:            | 4 Liter                  |
| • Fettauffangbehälter:   | Ja                       |
| • Serie:                 | 700                      |
| • Farbe:                 | Silbergrau               |
| • Typ:                   | Standgerät               |
| • Betriebsart:           | Elektro                  |
| • Anzahl Becken:         | 1                        |
| • Beckeninhalt:          | 15 Liter                 |
| • Anzahl Körbe:          | 2                        |
| • Kaltzone:              | Ja                       |
| • Sicherheitsthermostat: | Ja                       |
| • Fettablasshahn:        | Ja                       |

► Weiter auf der nächsten Seite

## Fritteuse 700, B400, 15L

- Temperaturbereich: 100 °C bis 190 °C
- Steuerung: Knebel
- Kontrollleuchte: Aufheizen  
Ein/Aus  
Nein
- Ein-/Ausschalter: Ja
- Füße höhenverstellbar: Ja
- Eigenschaften: Becken mit großer Kaltzone
- Inklusive: -
- Material: CNS 18/10  
Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 400 x T 700 x H 850 mm
- Gewicht: 39,6 kg



## Fritteuse 700, B400, 15L Ergänzungsprodukte

### Frittierölfilter TK60



CNS  
18/10



- Durchlaufmenge: 60 Liter / Min.
- Zykluszeit: 4.5 Minute(n)
- Ausgelegt für: Becken bis zu 20 Liter
- Partikelkapazität: 1.7 Liter
- Temperaturbereich bis: 200 °C
- Tragbar: Ja
- Akkubetrieb: Nein

Art.-Nr. 162655  
GTIN 4015613870793

### Fritteusenkorb 700 15-LE

STAINLESS  
STEEL



- Maße Korb: B 270 x T 280 x H 135 mm
- Inhalt: 7 Liter
- Material: Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 550 x T 270 x H 270 mm
- Gewicht: 1,1 kg

Art.-Nr. 295953  
GTIN 4015613658810

### Salzstreuer 650



- Ausführung: Mit Schraubdeckel
- Ausgelegt für: Salz  
Gewürze  
Zucker  
Mehl
- Inhalt: 650 ml
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Salzstreuer)

Art.-Nr. 680655  
GTIN 4015613762050

### Öl- und Fettlöser F1L



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- Ausgelegt für: Abwaschbare Arbeitsflächen, Edelstahloberflächen  
Fliesenwände und -böden  
Hochwirksam gegen Beläge in Kaffeekannen  
Maschinen, Geräte
- Inhalt: 6 x 1 Liter

Art.-Nr. 173276  
GTIN 4015613773339

## Fritteuse 700, B400, 15L Ergänzungsprodukte

### Thermometer A3000 TP

STAINLESS  
STEEL



- Steuerung: -
- Material Temperaturfühler: Edelstahl
- Einstechtiefe: 300 mm
- Ausführung: Analog
- Mit Temperaturfühler: Ja
- Ausgelegt für: Fritteusen
- Farbe: Silber

Art.-Nr. 292046  
GTIN 4015613633152

### Fritteusenkorb 700 15L-SE

STAINLESS  
STEEL



- Maße Korb: B 130 x T 280 x H 135 mm
- Inhalt: 4 Liter
- Material: Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 130 x T 550 x H 270 mm
- Gewicht: 0,8 kg

Art.-Nr. 295928  
GTIN 4015613658803

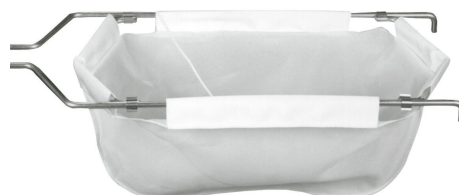
### Fett-Entsorgungsbehälter 12 L



- Inhalt: 12 Liter

Art.-Nr. A150460V  
GTIN 4015613274096

### Frittierfettfilter



- Temperaturbereich bis: 190 °C
- Waschbar: Bis 40 °C
- Material: Spezialgewebe
- Wichtiger Hinweis: Nicht trocknergeeignet
- Maße: B 250 x T 600 x H 155 mm
- Gewicht: 0,52 kg

Art.-Nr. A101999  
GTIN 4016098100986