

## Elektro Fritteuse 10 Liter 9kW Tischgerät

Power 650 solide Qualität in Italien gefertigt mit einem Edelstahlkorpus, für den engen Raum mit einer Bautiefe von nur 650 mm. Standgeräte und Tischgeräte sowie Unterbauten in unterschiedlichen Breiten lieferbar. Ideal für den Imbissbetrieb. Kombinierbar mit den Kühl- und Tiefkühlunterbauten. Wählen Sie zwischen Gas- und Elektrogeräten. Gasgeräte sind auf Erdgas H eingestellt, die Wechseldüsen für Flüssiggas liegen bei. Elektrische Geräte werden im Regelfall ohne Anschlussleitung geliefert. Die Geräte können durch Klemmstege verbunden werden. Die Tischgeräte sind vorbereitet für die Befestigung auf ein Unterschrankmodul. Die einstellbaren Fußhöhen von 140 bis 240 mm der Standgeräte ermöglichen eine Arbeitshöhe von 830 bis 930 mm. Die aus der Gastronomie nicht mehr wegzudenkenden 400 Volt Fritteusen gibt es je nach baulichen Anforderungen mit einem 10 Liter Becken in 6 kW oder 9 kW oder als Doppelfritteuse mit 2x 10 l Becken in 12 kW oder 18 kW. Die tiefgezogenen Becken haben abgerundete Ecken und verfügen über eine großzügige Schaumzone und großer Kaltzone. Der Ölablasshahn ist frontseitig und vor ungewolltes Öffnen gesichert. Ein Korb in 305x180x110 mm und Deckel je Becken ist im Lieferumfang enthalten. Die Heizung ist im Becken innenliegend und herausklappbar. Die Temperatur ist regelbar von 100 bis 180°C. Die Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte ist inklusive.

Artikel-Nr.: 10214302  
 GTIN: 4059395095494  
 UVP: 1.872,00 EUR \*  
 \* zzgl. USt.



### Produktvorteile:

- Edelstahlkorpus
- Tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken
- Großzügige Schaumzone, große Kaltzone
- Frontseitiger Ölablasshahn, gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert
- Elektroheizung im Becken innenliegend, herausklappbar
- Temperatur regelbar zwischen +100 °C und +180 °C
- Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte
- Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul

### Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Fritteusen
<b>Preisgruppe</b>	B
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	400 mm
<b>Tiefe</b>	650 mm
<b>Höhe</b>	295 mm
<b>Aufstellart</b>	Auftisch
<b>Temperaturbereich von</b>	100 °C
<b>Temperaturbereich bis</b>	180 °C
<b>Anzahl Becken</b>	1
<b>Kapazität Liter</b>	10 L
<b>Aussenmaterial</b>	Edelstahl
<b>Anschlußart</b>	Anschlussfertig (400V)
<b>Anschlusswert Elektro</b>	9 kW
<b>Spannung</b>	400 Volt
<b>Bruttogewicht</b>	20 kg
<b>Serienzubehör</b>	1 Korb, Deckel und Ablasssieb
<b>Gerätetyp</b>	Tischgerät
<b>Bautiefe</b>	650
<b>Betriebsart</b>	Elektro
<b>Herdbetriebsart</b>	Elektro
<b>Kaltzone</b>	Ja

Heizelemente  
Heizsystem  
Ablasshahn  
Kippsystem

kipubar  
direkt  
Ja  
manuel

### Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

#### Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Preis: 19,00 EUR \*

\* zzgl. USt.

Artikel-Nr.: 92900600

---

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen  
Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)