

## Gas Fritteuse 1 x 8 lt. 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 Gas Fritteusen gibt es mit einem 8 Liter Becken mit 7 kW oder als Doppelfritteuse mit 2x 8 l Becken mit 14 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 Fritteuse verfügt über ein Betriebs- und Sicherheitsthermostat je Becken. Der atmosphärische Gasbrenner ist mit Piezozündung. Die Temperatur ist regelbar bis 180°C.

Artikel-Nr.: 10224301  
 GTIN: 4059395095722  
 UVP: 2.206,00 EUR \*  
 \* zzgl. USt.



### Produktvorteile:

- Edelstahlkorpus
- Tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken
- Großzügige Schaumzone, große Kaltzone
- Frontseitiger Ölablasshahn, gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert
- Betriebs- und Sicherheitsthermostat
- Atmosphärische Gasbrenner mit Piezozündung
- Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- Wechseldüsenkit im Lieferumfang enthalten
- Temperatur regelbar bis +180 °C
- 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 bis</b>	180 °C
<b>Anzahl Becken</b>	1
<b>Kapazität Liter</b>	8 L
<b>Aussenmaterial</b>	Edelstahl
<b>Anschlußart</b>	Gas
<b>Anschlusswert Gas</b>	7 kW
<b>Bruttogewicht</b>	26 kg
<b>Serienzubehör</b>	1 Korb, Deckel und Ablasssieb
<b>Gerätetyp</b>	Tischgerät
<b>Bautiefe</b>	650
<b>Betriebsart</b>	Gas
<b>Herdbetriebsart</b>	Gas
<b>Kaltzone</b>	Ja

Heizsystem  
Ablasshahn

direkt  
Ja

## Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

### Verbindungssteg

Verbindungssteg zur hygienischen Verbindung von 2 Geräten

GTIN: 4059395095265

Preis: 45,00 EUR \*

\* zzgl. USt.

Artikel-Nr.: 10209331

---

### Fritteusen Korb 1/2 100 x 280 x 115 mm

Fritteusen Korb 1/2, 100 x 280 x 115 mm

GTIN: 4059395095036

Preis: 154,00 EUR \*

\* zzgl. USt.

Artikel-Nr.: 10209304

---

### 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)