

Gas Fritteuse 2 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.: 10224302
 GTIN: 4059395095739
 UVP: 3.645,00 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:

Geräteart	Fritteusen
Preisgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	600 mm
Tiefe	650 mm
Höhe	295 mm
Aufstellart	Auftisch
Temperaturbereich bis	180 °C
Anzahl Becken	1
Kapazität Liter	8 L
Aussenmaterial	Edelstahl
Anschlußart	Gas
Anschlusswert Gas	14 kW
Bruttogewicht	44 kg
Serienzubehör	2 Körbe, Deckel und Ablasssieb
Gerätetyp	Tischgerät
Bautiefe	650
Betriebsart	Gas
Herdbetriebsart	Gas
Kaltzone	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