

## Gas-Fritteuse 1 Becken 10 L. Standgerät 10kW

Gas-Fritteuse Standgerät, 10kW mit 1 Becken 10lt.



Artikel-Nr.: 10424401  
GTIN: 4059395096880  
UVP: 3.203,00 EUR \*  
\* zzgl. USt.



### Produktvorteile:

- 1 Becken 10 lt.
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- V-Förmiges Becken mit abgerundeten Ecken
- Großzügige Schaumzone im vorderen Bereich, große Kaltzone
- Beheizung durch Hochleistungs-Edelstahlbrenner
- Sicherheitsthermostat
- Temperatur regelbar zwischen +100 °C und +185 °C
- Gerät mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen

### Technische Daten:

Geräteart	Fritteusen
Preisgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	400 mm
Tiefe	730 mm
Höhe	900 mm
Aufstellart	Standgerät
Temperaturbereich von	100 °C
Temperaturbereich bis	185 °C
Anzahl Becken	1
Kapazität Liter	10 L
Anschlußart	Gas
Anschlusswert Gas	10 kW
Bruttogewicht	51 kg
Serienzubehör	1 Deckel, 1 Korb, 1 Panadensieb
SWS	Ja
Gerätetyp	Standgerät
Bautiefe	700
Betriebsart	Gas
Unterbau	geschlossen

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

**Fritteusen Kaminverlängerung 400mm**  
**Kaminverlängerung für Fritteusen, 400mm**

GTIN: 4059395095920

Preis: 259,00 EUR \*  
\* zzgl. USt.

**Artikel-Nr.: 10409324**

---

**Öl-Ablauftank für 10 und 15 lt Modelle**  
**Öl-Ablauftank nur für 10 und 15 lt Modelle**

GTIN: 4059395095913

Preis: 237,00 EUR \*  
\* zzgl. USt.

**Artikel-Nr.: 10409323**

---

**Abschlußprofil rechts für 700 Tiefe**  
**Abschlußprofil rechts für 700 Tiefe**

GTIN: 4059395008715

Preis: 128,00 EUR \*  
\* zzgl. USt.

**Artikel-Nr.: 10409340**

---

**Abschlußprofil links für 700 Tiefe**  
**Abschlußprofil links für 700 Tiefe**

GTIN: 4059395008722

Preis: 128,00 EUR \*  
\* zzgl. USt.

**Artikel-Nr.: 10409341**

---

**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)