

1 Becken: 9,7 Liter
1 basin: 9,7 liters
1 cuve : 9,7 litres

Inklusive 1 Korb,
Korbmaß: B 250 x T 270 x H 145 mm
1 basket included,
basket size: W 250 x D 270 x H 145 mm
1 panier inclus,
panier : L 250 x P 270 x H 145 mm

Mit Fettablasshahn
With oil drain tap
Avec vannes de vidange



Elektro-Fritteuse "Imbiss PRO" mit Fettablasshahn



Leistungsstarke Starkstrom-Fritteuse für den professionellen Einsatz. Das große Becken ermöglicht eine Zubereitung des Frittiertguts auch in großen Mengen.

- Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Chromnickelstahl
- 1 Becken: 9,7 Liter, inklusive 1 Korb
- Korbmaß: B 250 x T 270 x H 145 mm
- Heizelemente aus Edelstahl
- Kaltzone
- Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
- Anschlusswert: 8,1 kW / 3 NAC 400 V
- Maße: B 410 x T 500 x H 380 mm

EAN 4015613535104
Best.-Nr. 162.500

Electric deep fat fryer "Imbiss PRO" with oil drain tap



Powerful heavy deep fat fryer for professional use. The large basin allows the preparation of fried food in large quantities.

- Body, lid and control panel made of chrome nickel steel
- 1 basin: 9,7 liters, 1 basket included
- Basket size: W 250 x D 270 x H 145 mm
- Stainless steel heating elements
- Cold zone
- Safety thermostat (overheating protection)
- Power: 8,1 kW / 3 NAC 400 V
- Size: W 410 x D 500 x H 380 mm

EAN 4015613535104
Code-No. 162.500

Friteuse électrique "Imbiss PRO" avec vannes de vidange



Friteuse haute performance à usage professionnel. Les larges dimensions de la cuve permettent la préparation des frites en grande quantité.

- Boîtier, couvercle et tableau de commande en acier inoxydable
- 1 cuve : 9,7 litres, 1 panier inclus
- Panier : L 250 x P 270 x H 145 mm
- Résistances en acier inoxydable
- Zone froide
- Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
- Puissance : 8,1 kW / 3 NAC 400 V
- Dimensions : L 410 x P 500 x H 380 mm

EAN 4015613535104
Code-No. 162.500