



Elektro Fritteuse "Professional" mit Fettablasshahn

- Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Chromnickelstahl
- 1 Becken: 10 Liter inklusive 1 Korb
- Korbmaß: B 300 x T 240 x H 120 mm
- Heizelemente aus Edelstahl
- Kaltzone
- Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
- Anschlusswert: 8,1 kW / 3 NAC 400 V
- Maße: B 390 x T 450 x H 375 mm
- EAN 4015613494098

Best.-Nr. 162.900

Ergänzend zu der Elektro Fritteuse:
Ein Frittierkorb für das Frittieren von kleineren Mengen, Maße: B 150 x T 240 x H 120 mm, Bartscher Best.-Nr. 162.911.
Für das Becken werden 2 Körbe benötigt.



Electric deep fat fryer "Professional" with oil drain tap

- Body, lids and control box made of chrome nickel steel
- 1 basin, 1 basket, capacity: 10 litres
- Basket size: W 300 x D 240 x H 120 mm
- Stainless steel heating elements
- Cold zone
- Safety thermostat (overheating protection)
- Power: 8,1 kW / 3 NAC 400 V
- Size: W 390 x D 450 x H 375 mm
- EAN 4015613494098

Code-No. 162.900

Additional item for the electric deep fat fryer:
fryer basket for deep-frying of smaller amounts, size: W 150 x D 240 x H 120 mm, Bartscher code-no. 162.911.
Two baskets are required for the basin.



Friteuse électrique "Professional" avec vanne de vidange

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- 1 cuve, 1 panier, contenance : 10 litres
- Panier : L 300 x P 240 x H 120 mm
- Résistances en acier inoxydable
- Zone froide
- Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
- Puissance : 8,1 kW / 3 NAC 400 V
- Dimensions : L 390 x P 450 x H 375 mm
- EAN 4015613494098

Code-No. 162.900

En complément à la friteuse électrique :
un panier pour frire des quantités réduites, dimensions : L 150 x P 240 x H 120 mm, n° de commande Bartscher 162.911.
2 paniers seront nécessaires pour la cuve.