

2 Becken à 10 Liter
2 basins each 10 litres
2 cuves de 10 litres

2 Körbe,
Korbmaß: B 300 x T 240 x H 120 mm
2 baskets,
basket size: W 300 x D 240 x H 120 mm
2 paniers,
dimensions panier : L 300 x P 240 x H 120 mm

Mit Fettablasshahn
With oil drain tap
Avec vannes de vidange



Elektro-Doppel-Fritteuse „Professional II“ mit Fettablasshahn



Mit den 2 großen Körben ist die Doppel-Fritteuse vor allem in Stoßzeiten für den professionellen Einsatz hervorragend geeignet.

- Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Chromnickelstahl
- 2 Becken à 10 Liter
- 2 Körbe, Korbmaß: B 300 x T 240 x H 120 mm
- Heizelemente aus Edelstahl
- Kaltzone
- Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
- Anschlusswert: 16,2 kW / 3 NAC 400 V
- Maße: B 780 x T 450 x H 375 mm

EAN 4015613536798
Best.-Nr. 162.910

Ergänzend zu der Elektro-Doppel-Fritteuse:
Ein Frittierkorb für das Frittieren von kleineren Mengen,
Maße: B 150 x T 240 x H 120 mm
Für 1 Becken werden 2 Körbe benötigt.
EAN 4015613536859
Best.-Nr. 162.911

Electric double deep fat fryer „Professional II“ with oil drain tap



The double deep fat fryer with its two large fryer baskets is perfectly suitable for professional application in peak periods.

- Body, lids and control box made of chrome nickel steel
- 2 basins each 10 litres
- 2 baskets, basket size: W 300 x D 240 x H 120 mm
- Stainless steel heating elements
- Cold zone
- Safety thermostat (overheating protection)
- Power: 16,2 kW / 3 NAC 400 V
- Size: W 780 x D 450 x H 375 mm

EAN 4015613536798
Code-No. 162.910

Additional item for the electric double deep fat fryer:
fryer basket for deep-frying of smaller amounts,
size: W 150 x D 240 x H 120 mm,
Two baskets are required for one basin.
EAN 4015613536859
Code-No. 162.911

Friteuse électrique double „Professional II“ avec vannes de vidange



Avec ses deux grands paniers, la friteuse double convient avant tout parfaitement pour une utilisation professionnelle lors des périodes de forte affluence.

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- 2 cuves de 10 litres
- 2 paniers, dimensions panier : L 300 x P 240 x H 120 mm
- Résistances en inox
- Zone froide
- Thermostat de sécurité (protection contre la surchauffe)
- Puissance : 16,2 kW / 3 NAC 400 V
- Dimensions : L 780 x P 450 x H 375 mm

EAN 4015613536798
Code-No. 162.910

En complément à la friteuse électrique double :
un panier pour frire des quantités réduites,
dimensions : L 150 x P 240 x H 120 mm
2 paniers seront nécessaires pour une cuve.
EAN 4015613536859
Code-No. 162.911