



▶ Die leistungsstarke Induktionstechnologie sorgt für eine ideal eingestellte Temperatur – und das dauerhaft



▶ Beckeninhalt: 8 Liter



▶ Fettablasshahn



Die leistungsstarke Induktionstechnologie sorgt für eine ideal eingestellte Temperatur – und das dauerhaft. Das Frittieren der gewünschten Lebensmittel gelingt sehr präzise und sorgt für ein optimales Ergebnis.

- | | | | |
|--|----------------------------|---|--------------------------|
| • Anschlusswert: | 3,5 kW 220-240 V 50 Hz | • Wichtiger Hinweis: | - |
| • Geräte-Anschluss: | Steckerfertig | • Serie: | - |
| • Maße Korb: | B 180 x T 215 x H 140 mm | • Korbinhalt: | 8 Liter |
| • Für gewerblichen Einsatz geeignet: | Ja | • BartscherClassification/1.0/CLASS-FRITTEU | Nein |
| • Fettaufangbehälter: | Nein | • SEN.heizelement_aus_edelstahl: | Nein |
| • Farbe: | Edelstahl | • Heizelement aus Edelstahl: | Nein |
| • Typ: | Tischgerät | • Heizelement: | Induktionsspule |
| • Beckeninhalt: | 8 Liter | • Maße: | B 290 x T 480 x H 515 mm |
| • Maße Becken: | B 238 x T 300 x H 205 mm | • Gewicht: | 10,4 kg |
| • Kaltzone: | Nein | | |
| • Sicherheitsthermostat: | Ja | | |
| • Fettablasshahn: | Ja | | |
| • Füße höhenverstellbar: | Nein | | |
| • Anzahl Becken: | 1 | | |
| • BartscherClassification/1.0/CLASS-FRITTEU | Induktionsspule | | |
| • SEN.heizelement: | | | |
| • Temperaturbereich: | 60 °C bis 190 °C | | |
| • Anzahl Körbe: | 1 | | |
| • Eigenschaften: | Heizelement aus Kupfer | | |
| • Inklusive: | 1 Deckel
1 Lochblech | | |
| • Betriebsart: | Elektro (Induktion) | | |
| • Steuerung: | Knebel | | |
| • Kontrollleuchte: | Aufheizen
Warmhalten | | |
| • Ein-/Ausschalter: | Ja | | |
| • Material: | Edelstahl | | |
| • Für dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet: | Ja | | |

Fritteusenkorb "Induktion 8L"



- Maße Korb: B 180 x T 215 x H 140 mm
- Material: Edelstahl
- Für dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet: Ja
- Maße: B 180 x T 215 x H 140 mm
- Gewicht: 0,7 kg

Art.-Nr. 162917
GTIN 4015613685205