

## Chauffe-frites électrique 700



### Description

Tout simplement indestructible et pensée jusque dans le moindre détail - la série 700 Classic. Cette série professionnelle en acier au chrome-nickel 18/10 est la pierre angulaire de toute cuisine professionnelle. Grâce à leur structure modulaire, les appareils fiables, faciles à utiliser et performants peuvent être adaptés aux besoins individuels.

### Caractéristiques

• Type de support :	Ouvert
• Dimensions soubassement :	L 350 x P 390 x H 610 mm
• Pieds réglables en hauteur :	Oui
• Réglable en hauteur :	de 850 mm à 900 mm
• Type :	Appareil fixe
• Puissance :	0,75 kW   230 V   50 Hz
• Profondeur de la cuve :	150 mm
• Taille de la cuve, format GN :	1/1 GN
• Témoin lumineux de contrôle :	Chauffe
• Source de chaleur :	Radiateur céramique
• Matériau :	CNS 18/10
• Remarque importante :	-
• Série :	700
• Interrupteur de marche/arrêt :	Oui
• Dimensions :	L 400 x P 700 x H 850 mm
• Poids :	28,4 kg



- ▶ Taille de la cuve, format GN : 1/1 GN
- ✓ Profondeur de la cuve : 150 mm



- ▶ Source de chaleur : radiateur céramique



- ▶ Témoin lumineux de contrôle : chauffage

## Chauffe-frites électrique 700

### Produits complémentaires

#### Salière 300



- Unité de commande : 1 carton (6 salières)
- Modèle : Avec couvercle à visser
- Matériau : Aluminium
- Remarque importante : -

Code-No. 680654  
GTIN 4015613758374

#### Salière 650



- Modèle : Avec couvercle à visser
- Conçu pour : Sel  
Épices  
Sucre  
Farine
- Contenance : 650 ml
- Unité de commande : 1 carton (6 salières)

Code-No. 680655  
GTIN 4015613762043

#### Dégraissant F1L



- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Compris : -
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)

Code-No. 173276  
GTIN 4015613761176