

## Friteuse électrique



### Description

La série 900 Master en acier inoxydable CNS 18/10 de qualité supérieure et massif est le choix idéal pour les cuisines professionnelles modernes avec des exigences élevées. De première qualité, flexible et performante.

### Caractéristiques

• Dimensions panier :	L 290 x P 450 x H 115 mm
• Bac collecteur de graisse :	Oui
• Type :	Appareil fixe
• Matériau :	CNS 18/10
• Puissance :	17,4 kW   400 V   50/60 Hz
• Mode de fonctionnement :	Électrique
• Remarque importante :	-
• Série :	900
• Couleur :	Argenté
• Nombre de cuves :	1
• Raccord d'appareil :	3 NAC
• Contenance de la cuve :	20 litre(s)
• Nombre de paniers :	1
• Robinet de vidange de la graisse :	Oui
• Commande :	Manette
• Interrupteur de marche/arrêt :	Non
• Pieds réglables en hauteur :	Oui

► Continuer à la page suivante



- 1 cuve
- ✓ Contenance : 20 litres



- 1 panier
- ✓ Dimensions : L 290 x P 450 x H 115 mm



- Bac collecteur de graisse



- Utilisation facile : manettes particulièrement grandes, qui tiennent bien en main et avec des inscriptions faciles à lire

## Friteuse électrique

- Propriétés : -
- Compris : 1 panier
- Type de support : Porte à battant
- Réglable en hauteur : de 900 mm à 950 mm
- Dimensions : L 400 x P 900 x H 900 mm
- Poids : 54,8 kg



## Friteuse électrique

### Produits complémentaires

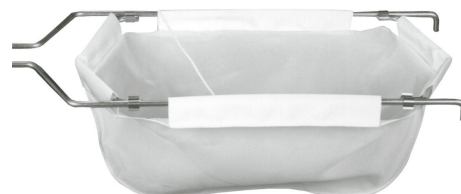
#### Seau pour huiles usagées 12L



- Contenance : 12 litre(s)
- Propriétés : Cache pour l'évier  
Couvercle bloqué durant le transport  
Bord de fond surélevé avec ouvertures pour la circulation de la l'air  
Raccord de sécurité entre le seau et le couvercle

Code-No.  
GTIN 4015613274096

#### Filtre pour corps de friture



- Plage de température jusqu'à : 190 °C
- Matériau : Tissu spécial
- Lavable : Jusqu'à 40 °C
- Remarque importante : Ne pas sécher en machine
- Dimensions : L 250 x P 600 x H 155 mm
- Poids : 0,52 kg

Code-No. A101999  
GTIN 4016098100986

#### Thermomètre A3000 TP

STAINLESS  
STEEL



- Commande : -
- Profondeur de pénétration : 300 mm
- Matériau de la sonde de température : Acier inoxydable
- Plage de température : de 10 °C à 300 °C
- Modèle : Analogique
- Avec sonde de température : Oui

Code-No. 292046  
GTIN 4015613633152

#### Roulettes 4S900



- Roulettes de direction : 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Diamètre des roulettes : 125 mm
- Charge max., chacun : 100 kg
- Matériau : Plastique  
Revêtement en caoutchouc
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 145 x P 155 x H 160 mm

Code-No. 295088  
GTIN 4015613680804

## Friteuse électrique Produits complémentaires

### Nettoyant intensif surpuissant F1L, set



- Unité de commande : 1 carton (2 bouteilles)
- Contenance : 2 x 1 litre
- pH : 14
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Compris : 1 tête de pulvérisation

Code-No. 173080  
GTIN 4015613731933

### 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

### Rail de cuisine 900-400

STAINLESS  
STEEL



- Matériau : Acier inoxydable
- Charge max. : 15 kg
- Profondeur de la tablette : 60 mm
- Compris : 1 gabarit de perçage  
Matériel de fixation
- Remarque importante : Kit
- Dimensions : L 390 x P 95 x H 40 mm

Code-No. 295200  
GTIN 4015613850252