

## friteuse IMBISS PRO



### Description

Friteuse de table puissante avec grand bac de 11 Litres. Après la production de frites croustillantes et autres, le nettoyage est simplifié par l'élément chauffant amovible, le bac arrondi et le robinet d'évacuation amovible.

### Caractéristiques

• Type :	Appareil de table
• Matériau :	Acier au nickel-chrome
• Résistance électrique en acier inoxydable :	Oui
• Bac collecteur de graisse :	Non
• Dimensions panier :	L 254 x P 270 x H 143 mm
• Puissance :	8,1 kW   400 V   50 Hz
• Série :	-
• Mode de fonctionnement :	Électrique
• Couleur :	Argenté
• Nombre de cuves :	1
• Raccord d'appareil :	3 NAC
• Contenance du panier :	8,4 litre(s)
• Dimensions cuve :	L 300 x P 325 x H 200 mm
• Résistance électrique :	Amovible
• Contenance de la cuve :	11 litre(s)
• Nombre de paniers :	1
• Zone froide :	Oui

► Continuer à la page suivante



- Friteuse puissante
  - ✓ 8,1 kW
- 1 bac
  - ✓ Profond
  - ✓ Capacité : 11 Litres
- 1 panier
  - ✓ Capacité du panier : 8,4 Litres
- Élément chauffant amovible
- Robinet d'évacuation de graisse amovible



- Avec couvercle

## friteuse IMBISS PRO

- Thermostat de sécurité : Oui
- Robinet de vidange de la graisse : Oui
- Plage de température : de 50 °C à 190 °C
- Réglage de la température : Manuel
- Commande : Électronique  
Manette
- Témoin lumineux de contrôle : Chauffe  
Marche/arrêt
- Interrupteur de marche/arrêt : Oui
- Pieds réglables en hauteur : Non
- Propriétés : -
- Compris : 1 panier  
1 couvercle
- Dimensions : L 410 x P 500 x H 380 mm
- Poids : 12,7 kg



## friteuse IMBISS PRO

### Produits complémentaires

#### 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

#### 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

Code-No. 173080  
GTIN 4015613731933

#### 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

friteuse IMBISS PRO  
Produits complémentaires

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