

Friteuse 600, B600, 2x8L



Description

Série 600 - Cette série se compose d'appareils puissants qui par leur conception modulaire sont peu encombrants. Vous composez votre ligne de cuisson selon vos besoins. Appareils en acier inoxydable 18/10 de grande qualité avec construction compacte pour une longue durée de vie.

Caractéristiques

• Puissance :	12,6 kW 400 V 50 Hz
• Type :	Appareil de table
• Matériau :	CNS 18/10
• Dimensions panier 1 :	L 225 x P 275 x H 100 mm
• Bac collecteur de graisse :	Non
• Mode de fonctionnement :	Électrique
• Remarque importante :	-
• Résistance électrique :	Escamotable
• Série :	600
• Couleur :	Argenté
• Nombre de cuves :	2
• Raccord d'appareil :	3 NAC
• Dimensions panier 2 :	L 110 x P 280 x H 100 mm
• Contenance de la cuve :	8 litre(s)
• Nombre de paniers :	3 (1 x grand, 2 x petits)
• Robinet de vidange de la graisse :	Oui
• Raccord d'appareil :	3 NAC

► Continuer à la page suivante

Friteuse 600, B600, 2x8L

- Commande : Manette
- Témoin lumineux de contrôle : Oui
- Interrupteur de marche/arrêt : Non
- Pieds réglables en hauteur : Non
- Résistance électrique : Escamotable
- Dimensions : L 600 x P 600 x H 290 mm
- Poids : 34 kg



Friteuse 600, B600, 2x8L

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

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

Friteuse 600, B600, 2x8L

Produits complémentaires

Soubassement 600, L600, EI, AI

CNS
18/10



- Pieds réglables en hauteur : Oui
- Type de support : Ouvert
- Matériau : CNS 18/10
- Remarque importante : -
- Série : 600
- Dimensions : L 600 x P 550 x H 580 mm
- Poids : 16 kg

Code-No. 131926
GTIN 4015613310145

Soubassement 600, L600, 1T, EI

CNS
18/10



- Butée de porte interchangeable : Oui
- Pieds réglables en hauteur : Oui
- Type de support : Porte à battant
- Matériau : CNS 18/10
- Remarque importante : -
- Série : 600
- Dimensions : L 600 x P 550 x H 580 mm

Code-No. 131946
GTIN 4015613310176

Traverse liaison d'appareils

- Remarque importante : -
- Matériau : CNS 18/10
- Dimensions : L 5 x P 530 x H 15 mm
- Poids : 0,13 kg

Code-No. 132060
GTIN 4015613323787

Salière 300



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

Code-No. 680654
GTIN 4015613758374

Friteuse 600, B600, 2x8L

Produits complémentaires

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

Nettoyant intensif surpuissant F1L



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

Code-No. 173280
GTIN 4015613761183