

## Friteuse 600, B400, 8L



### 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

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

► Continuer à la page suivante

## Friteuse 600, B400, 8L

- Témoin lumineux de contrôle : Oui
- Interrupteur de marche/arrêt : Non
- Pieds réglables en hauteur : Non
- Dimensions : L 400 x P 600 x H 290 mm
- Poids : 21 kg



## Friteuse 600, B400, 8L

### Produits complémentaires

#### Seau pour huiles usagées 12L



- Contenance : 12 litre(s)

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

#### Soubassement 600, L400, 2T

CNS  
18/10



- Pieds réglables en hauteur : Oui
- Type de support : Tiroirs
- Matériau : CNS 18/10
- Remarque importante : -
- Nombre de tiroirs : 2
- Largeur du tiroir : 309 mm
- Profondeur du tiroir : 500 mm

Code-No. 131954  
GTIN 4015613310190

## Friteuse 600, B400, 8L Produits complémentaires

### Soubassement 600, L400, EI, AI

CNS  
18/10



- Pieds réglables en hauteur : Oui
- Type de support : Ouvert
- Matériau : CNS 18/10
- Remarque importante : -
- Série : 600
- Dimensions : L 400 x P 550 x H 580 mm
- Poids : 13,5 kg

Code-No. 131924  
GTIN 4015613310138

### Soubassement 600, L400, 1T, EI

CNS  
18/10



- Pieds réglables en hauteur : Oui
- Type de support : Porte à battant
- Matériau : CNS 18/10
- Remarque importante : -
- Série : 600
- Dimensions : L 400 x P 550 x H 580 mm
- Poids : 16 kg

Code-No. 131944  
GTIN 4015613310169

### 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 : -

Code-No. 680654  
GTIN 4015613758374

## Friteuse 600, B400, 8L

### 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 4015613773339

#### 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 4015613773353