

## Frytownica 12L-20



### Opis

Frytownica – jako solidne urządzenie nabladowe – jest doskonale przystosowana do użytku w profesjonalnej kuchni gastronomicznej dzięki obu 12-litrowym komorom. Kraniki spustowe tłuszczu, wyjmowane sита do panierowania oraz wychylne grzałki ułatwiają czyszczenie.

### Cechy

• Grzałka ze stali szlachetnej:	Tak
• Wymiary kosza:	szer. 250 x gł. 230 x wys. 110 mm
• Pojemnik zbiorczy na tłuszcz:	Nie
• Typ:	Urządzenie nastolne
• Materiał:	Stal szlachetna
• Moc przyłączeniowa:	18 kW   400 V   50 Hz
• Seria:	-
• Tryb pracy:	Elektr.
• Ważna wskazówka:	-
• Kolor:	Srebrny
• Ilość komór:	2
• Przyłącze urządzenia:	3 NAC
• Pojemność kosza:	6,5 l
• Wymiary komory:	szer. 290 x gł. 308 x wys. 210 mm
• Grzałka:	Możliwość wychylenia
• Pojemność komory:	12 l
• Ilość koszy:	2

► Dalej na następnej stronie



- 2 komory
- ✓ głęboko tłoczona
- ✓ pojemność komory: 12 litrów



- 2 kosze
- ✓ pojemność kosza: 6,5 litrów



- 2 kraniki do spuszczenia tłuszczu



- W zestawie
- ✓ 2 pokrywy
- ✓ 2 sита do panierowania

## Frytownica 12L-20

- Strefa zimna: Tak
- Termostat bezpieczeństwa: Tak
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Wyświetlacz cyfrowy: Nie
- Zakres temperatury: 50 °C do 190 °C
- Regulacja temperatury: Ręcznie
- Kontrola temperatury oleju: -
- Sterowanie: Pokrętko
- Lampka kontrolna: Nagrzewanie
- Włącznik/wyłącznik: Wł./wyl.
- Regulowana wysokość nóżek: Tak
- Właściwości: Nie
- W zestawie: -
  - 2 kosze
  - 2 pokrywy
  - 2 sita do panierowania
- wymiary: szer. 800 x gł. 650 x wys. 485 mm
- waga: 29 kg



## Frytownica 12L-20 produkty dodatkowe

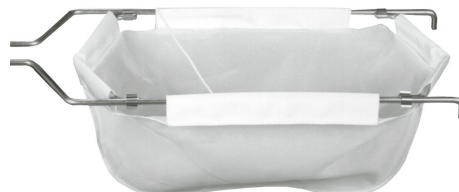
### Pojemnik do usuwania tłuszczu 12L



- Pojemność: 12 l

Nr art. A150460V  
GTIN 4015613274096

### Filtr frytury



- Zakres temperatury do: 190 °C
- Materiał: Tkanina specjalna
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- Ważna wskazówka: Nie nadaje się do suszenia mechanicznego
- wymiary: szer. 250 x gł. 600 x wys. 155 mm
- waga: 0,52 kg

Nr art. A101999  
GTIN 4016098100986