

Chauffe-frites 12-150



- ▶ Caractéristiques de la cuve
 - ✓ 1/2 GN, 150 mm de profondeur
 - ✓ Chauffée



- ▶ Dotation :
 - ✓ 1 plaque d'égouttage, amovible

Description

Ce chauffe-frites rentre également dans les petites cuisines. Dans la cuve chauffée avec plaque d'égouttage, les frites restent chaudes et croustillantes. La lampe chauffante disponible en option est parfaitement conçue pour être montée sur le chauffe-frites et assure ainsi de la chaleur supplémentaire par le dessus.

Caractéristiques

- Matériau : Acier inoxydable
- Type : Appareil de table
- Puissance : 0,35 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Profondeur de la cuve : 150 mm
- Série : -
- Remarque importante : -
- Source de chaleur : Cuve chauffée
- Témoin lumineux de contrôle : En marche
Chauffage
- Interrupteur de marche/arrêt : Oui
- Compris : 1 plaque d'égouttage, amovible
- Taille de la cuve, format GN : 1/2 GN
- Dimensions : L 270 x P 350 x H 220 mm
- Poids : 5,5 kg

Chauffe-frites 12-150

Produits complémentaires

Spray d'entretien, Al, 500ml DS



- Contenu / boîte : 500 ml

Code-No. 173031
GTIN 4015613360195

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

Salière 300



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

Code-No. 680654
GTIN 4015613758374

Lampe chauffante 12-150



- Couleur : Argenté
- Interrupteur de marche/arrêt : Oui
- Puissance : 0,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Matériau : Acier inoxydable
- Remarque importante : -
- Modèle de câble de raccordement : Longueur de câble : 1,35 m

Code-No. A114003
GTIN 4015613739649

Chauffe-frites 12-150

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