

PROFI-FRITEUSEN

Außenverkleidung aus Edelstahl 18/10. Becken mit abgerundeten Kanten, herausnehmbar und somit leicht und handlich zu reinigen. Alle Modelle werden mit Deckel geliefert und haben ein Sicherheitsthermostat mit Reset-Knopf.



Sicherheitsthermostat mit Reset-Knopf

Friteuse inkl. Deckel 2x 4L

Edelstahl 18/10, rostfrei. Die Heizung und das Becken sind herausnehmbar. Inkl. Sicherheitsthermostat. Die Fetttemperatur wird thermostatisch konstant gehalten, so dass ein Überhitzen des Fettes ausgeschlossen ist. Von 50 bis 190 °C regelbar. Getrennt regelbar, 2 Steckdosen erforderlich. Gewicht: 11,53 kg. Nur flüssiges Fett einfüllen! VPE 1.



Ausführung 2x4 Liter

429,00

Art.-Nr.	BxTxH in cm	Inhalt in Liter	Anschlusswert	€/St.
71501	36x42x30	2x4	2x230V/2,1 kW	429,00

Friteuse inkl. Deckel 4L

Edelstahl 18/10, rostfrei. Von 50° bis 190°C regelbar. Die Heizung und das Becken sind herausnehmbar. Inklusive Sicherheitsthermostat. Die Fett-Temperatur wird thermostatisch konstant gehalten, so dass ein Überhitzen des Fettes ausgeschlossen ist. Nur flüssiges Fett einfüllen! VPE 1.

Anschluss in V: 230

219,00



Art.-Nr.	BxTxH in cm	Inhalt in Liter	Leistung in kW	€/St.
244001	18x42x30	4	2,1	219,00

Friteuse inkl. Deckel 8L

Edelstahl 18/10, rostfrei. Von 50° bis 190°C regelbar. Die Heizung und das Becken sind herausnehmbar. Inklusive Sicherheitsthermostat. Die Fett-Temperatur wird thermostatisch konstant gehalten, so dass ein Überhitzen des Fettes ausgeschlossen ist. Nur flüssiges Fett einfüllen! VPE 1.

Anschluss in V: 230

259,00



Art.-Nr.	BxTxH in cm	Inhalt in Liter	Leistung in kW	€/St.
244002	27x42x30	8	3	259,00

Friteuse inkl. Deckel 8L

Edelstahl 18/10, rostfrei. Von 50° bis 190°C regelbar. Die Heizung und das Becken sind herausnehmbar. Inklusive Sicherheitsthermostat. Die Fett-Temperatur wird thermostatisch konstant gehalten, so dass ein Überhitzen des Fettes ausgeschlossen ist. Nur flüssiges Fett einfüllen! VPE 1.

Anschluss in V: 400

379,00



Art.-Nr.	BxTxH in cm	Inhalt in Liter	Leistung in kW	€/St.
244003	27x42x30	8	6	379,00

Friteuse inkl. Deckel 10L

Edelstahl 18/10 mit Auslaufbahn. Die Heizung und das Becken sind herausnehmbar. Inklusive Sicherheitsthermostat, regelbar von 50°C-190°C. Die Fetttemperatur wird thermostatisch konstant gehalten, so dass ein Überhitzen des Fetts ausgeschlossen ist. Gewicht: 13 kg. Nur flüssiges Fett einfüllen! VPE 1.

Ausführung 10 Liter

569,00



Art.-Nr.	BxTxH in cm	Inhalt in Liter	Anschlusswert	€/St.
244004	36x42x37	10	400V/8,1 kW	569,00