

Doppelfritteuse Basic +411

Art.-Nr. 700068

Ausführung des Modells

- Standfritteuse mit einem Becken und einer Steuerung
- Wahl der Öltemperatur in 5°C-Schritte, von 150°C bis 190°C
- Ölauffangbehälter mit Grob- und Feinfilter auf Anfrage
- Erhältlich mit Bockrollen und mit zwei Frittierkörben

Technische Daten

Leistung:	18 kW
Spannung:	3NAC 400V 50/60 Hz
Absicherung:	3 x 32A
Zuleitung:	3L/N/PE
Stecker:	Euro32
Füllmenge Korb:	1.25 kg
Empfohlene Füllmenge:	0.9 kg
Stundenleistung:	34 - 44 kg tiefgekühlte Frites 40 - 50 kg gekühlte Frites

Abmessungen

Breite:	397,5 mm
Tiefe:	650 mm
Höhe:	943 - 993 mm
Ölinhalt:	17 - 20.5 l
Gewicht:	70 kg

Vermietungstarife

Fr 120.00 / Wochenende
Fr 400.00 / Saison

