

## Friteuse PROFESSIONAL II"



### Description

### Caractéristiques

• Dimensions panier :	L 300 x P 240 x H 120 mm
• Type :	Appareil de table
• Matériau :	Acier au nickel-chrome
• Résistance électrique en acier inoxydable :	Oui
• Bac collecteur de graisse :	Non
• Puissance :	16,2 kW   400 V   50-60 Hz
• Série :	-
• Mode de fonctionnement :	Électrique
• Couleur :	Argenté
• Nombre de cuves :	2
• Raccord d'appareil :	3 NAC
• Dimensions cuve :	L 318 x P 345 x H 200 mm
• Contenance du panier :	8,2 litre(s)
• Résistance électrique :	Amovible
• Contenance de la cuve :	10 litre(s)
• Nombre de paniers :	2
• Zone froide :	Oui

► Continuer à la page suivante

## Friteuse PROFESSIONAL II"

- Thermostat de sécurité : Oui
- Robinet de vidange de la graisse : Oui
- Plage de température : de 50 °C à 190 °C
- Commande : Électronique  
Manette
- Témoin lumineux de contrôle : Oui
- Interrupteur de marche/arrêt : Oui
- Pieds réglables en hauteur : Non
- Propriétés : -
- Compris : 2 paniers  
2 couvercles
- Dimensions : L 750 x P 450 x H 375 mm
- Poids : 21,8 kg



## Friteuse PROFESSIONAL II"

### Produits complémentaires

#### 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

#### Nettoyant intensif surpuissant F1L, set



- Unité de commande : 1 carton (2 bouteilles)
- Contenance : 2 x 1 litre
- pH : 14
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Compris : 1 tête de pulvérisation

Code-No. 173080  
GTIN 4015613731933

#### Salière 300



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

Code-No. 680654  
GTIN 4015613758374

#### 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

## Friteuse PROFESSIONAL II"

### 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

#### Panier de friteuse PROFESSIONAL 10L-S



- Remarque importante : 2 paniers sont nécessaires pour 1 cuve
- Dimensions panier : L 120 x P 233 x H 100 mm
- Contenance : 2,7 litre(s)
- Dimensions : L 130 x P 415 x H 220 mm
- Poids : 0,59 kg

Code-No. 162912  
GTIN 4015613658872

#### Panier de friteuse PROFESSIONAL 10L-L



- Dimensions panier : L 300 x P 240 x H 120 mm
- Remarque importante : -
- Contenance : 8,2 litre(s)
- Dimensions : L 235 x P 425 x H 215 mm
- Poids : 0,95 kg

Code-No. 162906  
GTIN 4015613658865