

Podgrzewacz do frytek 700



Opis

Przemysłana w każdym calu i po prostu nie do zdarcia – seria 700 Classic. Profesjonalna seria z wytrzymałej stali chromowo-niklowej 18/10 to podstawa każdej kuchni gastronomicznej. Dzięki modułowej konstrukcji urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb, gwarantując tym samym niezawodność, wydajność i wygodę dla użytkownika.

Cechy

• Rodzaj podstawy:	Otwarte
• Wymiary podstawy:	szer. 350 x gł. 390 x wys. 610 mm
• Regulowana wysokość nóżek:	Tak
• Regulacja wysokości:	850 mm do 900 mm
• Typ:	Urządzenie stojące
• Moc przyłączeniowa:	0,75 kW 230 V 50 Hz
• Głębokość komory:	150 mm
• Wielkość komory, format GN:	1/1 GN
• Lampka kontrolna:	Nagrzewanie
• Źródło ciepła:	Promiennik grzewczy ceramiczny
• Materiał:	CNS 18/10
• Ważna wskazówka:	-
• Seria:	700
• Włącznik/wyłącznik:	Tak
• wymiary:	szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
• waga:	28,4 kg



▶ Wielkość komory, format GN: 1/1 GN

✓ Głębokość komory: 150 mm



▶ Źródło ciepła: ceramiczny promiennik grzewczy



▶ Lampka kontrolna: nagrzewanie

Podgrzewacz do frytek 700 produkty dodatkowe

Solniczka 300



- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 solniczek)
- Wersja: Z pokrywą przykręcaną
- Materiał: Aluminium
- Ważna wskazówka: -

Nr art. 680654
GTIN 4015613758374

Solniczka 650



- Wersja: Z pokrywą przykręcaną
- Przystosowane do: Sól
Przyprawy
Cukier
Mąka
- Pojemność: 650 ml
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 solniczek)

Nr art. 680655
GTIN 4015613762043

Środek do usuwania pozostałości ole. F1L



- Pojemność: 6 x 1 liter
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- W zestawie: -
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)

Nr art. 173276
GTIN 4015613773339