



FRITTIERGERÄT FP-6+6

Gastronorm-Linie. 2 Becken mit je 5 Litern Inhalt. Abnehmbare Becken.



VERFÜGBARE MODELLE

5130137 Fritteuse PF-6+6 230/50-60/1

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen



BESCHREIBUNG

- ✓ Struktur aus Edelstahl.
- ✓ Wannen mit Kaltzone für eine längere Lebensdauer des Frittieröls.
- ✓ Abnehmbares Kopfstück für eine schnelle und einfache Reinigung.
- ✓ Einstellbare Thermostat von 90-180°C.
- ✓ Sicherheitsthermostate mit manueller Rückstellung.
- ✓ Aktives Sicherheitssystem.
- ✓ Heizelement mit Edelstahlschutz.

ENTHÄLT

- ✓ Körbe.

TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen der Spülwanne: 2 x 5 l

Leistung: 6000 W

Abmessungen des Korbs: 220 mm x 250 mm x 109 mm

Aussenabmessungen: 525 mm x 430 mm x 335 mm

Nettogewicht: 12 kg

Crated dimensions

420 x 550 x 550 mm

Bruttogewicht: 13,5 kg



SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

sammic | sammic.com
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1.
20720 Azkoitia, Spain

phone +34 943 15 72 36
sales@sammic.com



Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

MASCHINEN FÜR CAFÉ-BUFFET
FRITTEUSEN GASTRO

einzelkatalog
aktualisiert 02/06/2025