FRITTIERGERÄT FP-6

Gastronorm-Linie. 1 Becken mit 5 Litern Inhalt. Abnehmbares Becken.

Verfügbare Modelle

5130132	Fritteuse PF-6 230/50-60/1
5130133	Fritteuse PF-6 120/50-60/1

** Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen*

Beschreibung

- ✓ Struktur aus Edelstahl.
- ✓ Wanne mit Kaltzone für eine längere Lebensdauer des Frittieröls.
- ✓ Abnehmbares Kopfstück für eine schnelle und einfache Reinigung.
- ✓ Einstellbarer Thermostat von 90-180ºC.
- ✓ Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.
- ✓ Aktives Sicherheitssystem.
- ✓ Heizelement mit Edelstahlschutz.

Enthält

- ✓ Korb.

Technische Daten

Fassungsvermögen der Spülwanne:1 x 5 l

Leistung: 3000 W

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

Aussenabmessungen: 265 mm x 430 mm x 335 mm

Nettogewicht: 6,5 kg

Crated dimensions
420 x 540 x 300 mm
Bruttogewicht: 7,5 kg

AENOR ER-0437/1/96 UNE-EN ISO 9001
SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

sammic | sammic.com
Food Service Equiment Manufacturer
Polígono Basarte, 1.
20720 Azkoitia, Spain
phone +34 943 15 72 36
sales@sammic.com

Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

Copyright 2025 © Sammic S.L.