



FRITTIERGERÄT FP-10 - (1~)

Gastronorm-Linie - Frittiergerät mit 8 l Beckeninhalt, Einphasig.



MASCHINEN FÜR CAFÉ-BUFFET
FRITTEUSEN GASTRO



VERFÜGBARE MODELLE

5130143 Fritteuse PF-10 230/50-60/1

5130144 Fritteuse PF-10 120/50-60/1

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen

BESCHREIBUNG

- ✓ Gefertigt aus hochwertigem Edelstahl.
- ✓ Becken mit Kaltzone für eine längere Lebensdauer des Frittieröls.
- ✓ Abnehmbares Kopfstück für eine schnelle und einfache Reinigung.
- ✓ Einstellbarer Thermostat von 90 bis 180 °C.
- ✓ Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.
- ✓ Aktives Sicherheitssystem.
- ✓ Heizelement mit Edelstahlschutz versehen.
- ✓ Becken mit Ablasshahn ausgestattet.

ENTHÄLT

- ✓ Korb.

TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen der Spülwanne: 1 x 8 l

WS: 3500 W

DS: 5100 W

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

Außenabmessungen: 265 mm x 475 mm x 375 mm

Crated dimensions

420 x 540 x 300 mm

Bruttogewicht: 9.5 kg



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

einzelkatalog
aktualisiert 02/06/2025