



FRITTIERGERÄT FP-10+10 - (3~)

Gastronorm-Linie - Frittiergerät mit 2 Becken, je 8 l Inhalt, Dreiphasig.



MASCHINEN FÜR CAFÉ-BUFFET
FRITTEUSEN GASTRO



BESCHREIBUNG

- ✓ Gefertigt aus hochwertigem Edelstahl.
- ✓ Zwei Becken mit je 8 Litern Inhalt, jeweils mit Kaltzone für eine längere Lebensdauer des Frittieröls.
- ✓ Abnehmbares Kopfstück für eine schnelle und einfache Reinigung.
- ✓ Einstellbare Thermostate von 90 bis 180°C.
- ✓ Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.
- ✓ Aktives Sicherheitssystem.
- ✓ Heizelemente mit Edelstahlschutz versehen.
- ✓ Beide Becken mit Ablasshahn ausgestattet.

ENTHÄLT

- ✓ Körbe.

TECHNISCHE DATEN

Crated dimensions
420 x 550 x 550 mm

VERFÜGBARE MODELLE

5130147 Fritteuse PF-10+10 400/50-60/3N

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

sammic | sammic.com
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1. phone +34 943 15 72 36
20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com



Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

einzelkatalog
aktualisiert 15/07/2025