



# FRITTIERGERÄT FP-10+10 - (1~)

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



## VERFÜGBARE MODELLE

5130148 Fritteuse PF-10+10 230/50-60/1

\* Fragen sie nach der Verfügbarkeit von Sonderversionen



## 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

Fassungsvermögen der Spülwanne: 2 x 8 l

WS: 7000 W

DS: 10200 W

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

Aussenabmessungen: 525 mm x 475 mm x 375 mm

Crated dimensions

420 x 550 x 550 mm



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