



FRITTIERGERÄT FP-10 - (3~)

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



MASCHINEN FÜR CAFÉ-BUFFET
FRITTEUSEN GASTRO



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

Crated dimensions
420 x 540 x 300 mm

VERFÜGBARE MODELLE

5130142 Fritteuse PF-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.
20720 Azkoitia, Spain

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



Projekt

Datum

Ref.

Anzahl

Zugelassen

einzelkatalog
aktualisiert 15/07/2025