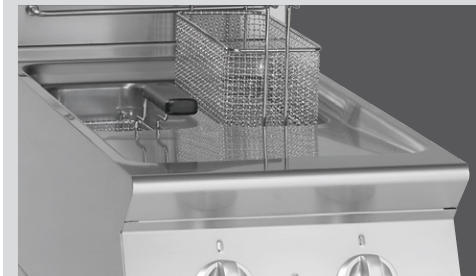


Becken mit großer Kaltzone und abgerundeten Ecken  
 Basin with large cooling zone and rounded off edges  
 Cuves à angles arrondis et grande zone froide



Elektro-Standfritteuse,  
 2 Becken à 8 Liter



- CNS 18/10
- Robuste Bauweise
- Becken mit großer Kaltzone und abgerundeten Ecken
- Extra breiter Beckenrand
- Präzisionsthermostat
- Sicherheitsthermostat mit fester Eichung
- Fettablassbehälter mit Filter
- Korbgröße je: B 135 x T 290 x H 120 mm
- Maße: B 400 x T 700 x H 850 mm
- Anschlusswert: 14 kW / 3 NAC 380-400 V

GTIN 4015613527420  
 Art.-Nr. 272335

Electric standing deep fat fryer,  
 2 basins each 8 litres



- CNS 18/10
- Robust design
- Basin with large cooling zone and rounded off edges
- Extra wide basin rim
- Precision thermostat
- Safety thermostat with fixed calibration
- Fat outlet container with filter
- Basket size each: W 135 x D 290 x H 120 mm
- Size: W 400 x D 700 x H 850 mm
- Power: 14 kW / 3 NAC 380 - 400 V

GTIN 4015613527420  
 Code-No. 272335

Friteuse électrique,  
 2 cuves de 8 litres



- Acier inoxydable 18/10
- Construction robuste
- Cuves à angles arrondis et grande zone froide
- Bords extra larges
- Thermostat précis
- Thermostat de sécurité à calibrage fixe
- Avec bac de récupération avec filtre
- Paniers, chacun : L 135 x P 290 x H 120 mm
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm
- Puissance : 14 kW / 3 NAC 380-400 V

GTIN 4015613527420  
 Code-No. 272335