



► Convient à l'huile de friture et à la graisse en barres

► Robinet de vidange d'huile pratique



► Contenance

- ✓ Cuve : 4 litres
- ✓ Panier : 3 litres

► Résistance électrique

- ✓ Escamotable

► Dotation : 1 couvercle



► Avec thermostat de sécurité

Cette friteuse permet de préparer rapidement et efficacement les snacks les plus variés. Grâce au robinet de vidange d'huile pratique et à la résistance électrique escamotable, le nettoyage est également très rapide.

- | | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|---|
| • Résistance électrique en acier inoxydable : | Oui | • Compris : | 1 couvercle |
| • Puissance : | 2 kW 230 V 50/60 Hz | • Remarque importante : | Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs) |
| • Raccord d'appareil : | Prêt à être branché | • Matériau : | Acier inoxydable |
| • Résistance électrique : | Escamotable | • Contenance du panier : | 2,5 litre(s) |
| • Bac collecteur de graisse : | Non | • Dimensions panier : | L 130 x P 220 x H 105 mm |
| • Série : | - | • Dimensions : | L 200 x P 530 x H 340 mm |
| • Couleur : | Acier inoxydable | • Poids : | 4,2 kg |
| • Type : | Appareil de table | | |
| • Mode de fonctionnement : | Électrique | | |
| • Nombre de cuves : | 1 | | |
| • Dimensions cuve : | L 150 x P 300 x H 150 mm | | |
| • Contenance de la cuve : | 4 litre(s) | | |
| • Nombre de paniers : | 1 | | |
| • Zone froide : | Oui | | |
| • Thermostat de sécurité : | Oui | | |
| • Robinet de vidange de la graisse : | Oui | | |
| • Plage de température : | de 50 °C à 190 °C | | |
| • Commande : | Manette | | |
| • Témoin lumineux de contrôle : | Chauffe | | |
| • Interrupteur de marche/arrêt : | Oui | | |
| • Pieds réglables en hauteur : | Non | | |
| • Propriétés : | - | | |
| • Compris : | 1 panier | | |

Thermomètre A3000 TP



- Commande : -
- Profondeur de pénétration : 300 mm
- Matériau de la sonde de température : Acier inoxydable
- Plage de température : de 10 °C à 300 °C
- Modèle : Analogique
- Avec sonde de température : Oui
- Conçu pour : Friteuses
- Propriétés : Plage de température également en Fahrenheit
- Couleur : Argenté

Code-No. 292046
GTIN 4015613633152

Seau pour huiles usagées 12L



- Contenance : 12 litre(s)
- Propriétés :
 - Cache pour l'évier
 - Couvercle bloqué durant le transport
 - Bord de fond surélevé avec ouvertures pour la circulation de l'air
 - Raccord de sécurité entre le seau et le couvercle
 - Poignée supplémentaire isolée contre la chaleur pour le vidage
- Matériau :
 - Tôle d'acier
 - Galvanisé à chaud

Code-No. A150460V
GTIN 4015613274096

Filtre de rechange A101999

- Remarque importante : -
- Dimensions : L 250 x P 250 x H 1 mm
- Poids : 0,1 kg

Code-No. A101901
GTIN 4016098100979

Filtre pour corps de friture



- Plage de température jusqu'à : 190 °C
- Matériau : Tissu spécial
- Lavable : Jusqu'à 40 °C
- Remarque importante : Ne pas sécher en machine
- Dimensions : L 250 x P 600 x H 155 mm
- Poids : 0,52 kg

Code-No. A101999
GTIN 4016098100986

Panier de friteuse SNACK Plus 4L



- Dimensions panier : L 130 x P 220 x H 105 mm
- Matériau : Acier inoxydable
Plastique
- Remarque importante : -
- Contenance : 2,5 litre(s)
- Dimensions : L 130 x P 460 x H 135 mm
- Poids : 0,7 kg

Code-No. 162826
GTIN 4015613731636

Salière 650



- Modèle : Avec couvercle à visser
- Conçu pour : Sel
Épices
Sucre
Farine
- Contenance : 650 ml
- Unité de commande : 1 carton (6 salières)
- Matériau : Aluminium
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 85 x P 85 x H 190 mm
- Poids : 0,11 kg

Code-No. 680655
GTIN 4015613762043

Dégraissant F1L



- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Compris : -
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- Conçu pour : Plans de travail lavables, surfaces en acier inoxydable
Murs et sols carrelés

Code-No. 173276
GTIN 4015613761176