TECNOINOX Gas-Stand-Fritteuse FR47FG7T

TECNOINOX Gas-Standfritteuse FR47FG7T - 1 x 17 Liter

Großküchen Geräte Tecno 74 - höchste Leistungen und Qualität für eine bis ins kleinste Detail durchdachte

kompakte Modul-Kochlinie.TECNO74 zeichnet sich aus durch eine vielseitige Modularität (Tiefe 700 und Breite

400 mm), die für die Erleichterung der Arbeit in der Küche funktionale und ergonomische Lösungen bietet.

Ausführung:

- mit 1 Becken 17 Liter

- Brennersytem über innen liegende Rohrbrenner

- Edelstahlkorpus
- Halterung für angehobene Frittierkörbe
- Ölbecken mit abgerundeten Ecken & Kaltzone
- Bodengitter
- Ablasshahn mit Sicherheitsvorrichtung
- Heizelemente mit 16,5 kW
- Hochgezogene Kanten als Überlaufschutz
- Abmessung in mm (BxTxH): 400x700x900
- KW: 16,5
- Made in Italy
- DVGW zertifiziert
- CE-Kennzeichnung
- Gewicht: 58 kg

Die hohe spezifische Heizleistung garantiert nach dem Einlegen des Frittierguts rasches Ansteigen der Temperatur,
während die fassonierten Becken mit großzügigem ""kalten Bereich"" die Verwendbarkeit des Frittieröls verlängern.

Die Gasgeräte sind werkseitig auf Erdgas eingestellt.Wechseldüsen für Flüssiggas liegen dem Gerät bei.

© DEKA E-COMMERCE GMBH

Wir führen das komplette TECNOINOX - Sortiment mit den Bautiefen: 600 - 650 - 700 - 900 mm.

Preis per Vorauskasse: **2 193.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH