

TECNOINOX Gas-Stand-Friteuse FR87FG7T

TECNOINOX Gas-Standfriteuse FR87FG7T - 2 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 2 Becken á 17 Liter
- Brennersystem über innen liegende Rohrbrenner
- Edelstahlkorpus
- Halterung für angehobene Frittierkörbe
- Ölbecken mit abgerundeten Ecken & Kaltzone
- Bodengitter
- Ablasshahn mit Sicherheitsvorrichtung
- Heizelemente mit 33 kW
- Hochgezogene Kanten als Überlaufschutz
- Abmessung in mm (BxTxH): 800x700x900
- KW: 33
- Made in Italy
- DVGW zertifiziert
- CE-Kennzeichnung
- Gewicht: 95 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.

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

Preis per Vorkasse: **3 490.00 EUR** zzgl. MwSt.

