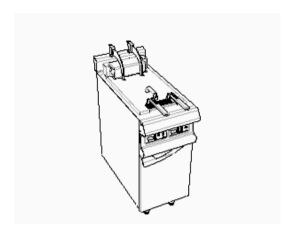


Gastronomie

CELTIC C20 TURBO FRITTEUSE ELEK

automatische Hebung, geschlossener Unterbau



Eigenschaften/Merkmale

Aussenmasse :400 X 835 X 900

Deckplatte gebürstet 18.10 Lebensmittelqualität Edelstahl

Deckplattenstärke: 3 mm

Gestell aus 1mm Edelstahl gebürstet

Rahmen in 2 mm Edelstahl

Füße aus Verbundwerkstoff von 150 in der Höhe

verstellbar

gefalteter Vorderkantenradius 20 mm

Hinterkante, die eine Kaminabdeckung bildet

Front ohne sichtbare Schraube

<u>Top</u>

20L Edelstahl Behälter / 1,5 mm Dicke

Leistung: 20 kW

Effizienz: 55 kg / h 6x6 gefrorene Pommes Frites Thermostat 100-180 ° C positive Sicherheit 220 ° C

Erwärmung durch längliche Widerstände

Verstärkt und Kippbar

Entleerung um 1/4 Umdrehung, Hahndurchmesser 20/27

2 Edelstahl Körbe Dimension: 360x140x135

Digitale Steuerung

Automatische Körbe, die mit Timer anheben

Optionen:

1/2 korb 360 x 140 x 125menge 2 stück (X082033)

Grundelement

Konstruktion aus Edelstahl 18-10

Rahmen 2 mm

Karosse 1 mm

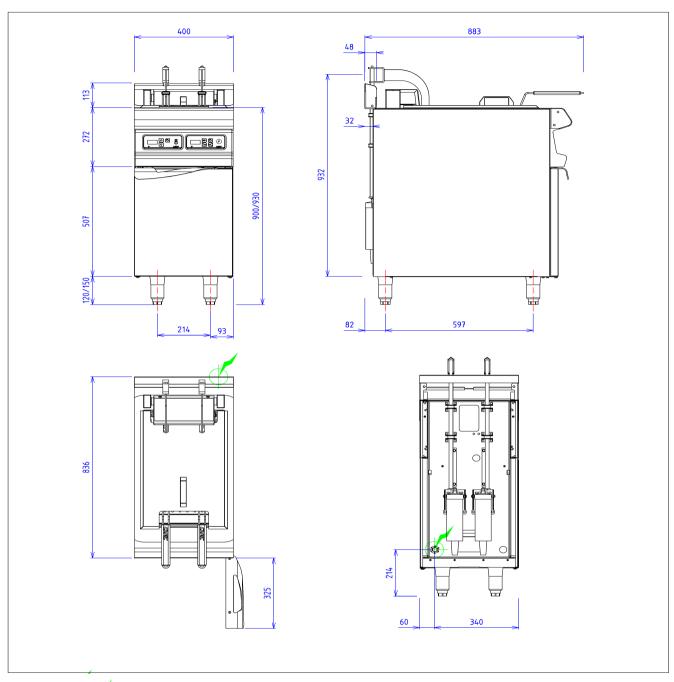
Aussenmasse: 400 x 724 x 650

Vorderseite ohne sichtbare Schrauben

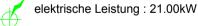
Doppelwandige Tür

Abfall Behälter im Schrank





Strom



elektrische Reservierung : interne Terminal Board -Elektroinstallation : 400 V dreifach und neutral

Standdard Norm 60-335 für elektrische Geräte