

Mantenedor de fritos 700



Descripción

Serie 700 Classic: sencillamente indestructible y pensada hasta el mínimo detalle. Esta serie profesional de acero robusto al cromo-níquel 18/10 constituye la base de todas las cocinas comerciales. Los equipos son fiables, fáciles de usar y de alto rendimiento. Además, su diseño modular permite adaptarlos a los requisitos específicos.

Características

• Tipo de montaje bajo encimera:	Abierto
• Medidas subestructura:	an. 350 x prof. 390 x al. 610 mm
• Patas de altura ajustable:	Sí
• Ajuste de altura:	850 mm a 900 mm
• Tipo:	Aparato de pie
• Potencia nominal:	0,75 kW 230 V 50 Hz
• Profundidad de la cubeta:	150 mm
• Dimensiones de la cubeta, formato GN:	1/1 GN
• Luz indicadora:	Precalentamiento
• Fuente de calor:	Radiador de cerámica
• Material:	Acero inoxidable 18/10
• Indicación importante:	-
• Serie:	700
• Interruptor de encendido/apagado:	Sí
• Medidas:	an. 400 x prof. 700 x al. 850 mm
• Peso:	28,4 kg



► Dimensiones de la cubeta, formato GN: 1/1 GN

✓ Profundidad de la cubeta: 150mm



► Fuente de calor: radiador de cerámica



► Piloto de control: calentamiento

Mantenedor de fritos 700

Productos complementarios

Salero 300



- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 saleros)
- Diseño: Con tapa de rosca
- Material: Aluminio
- Indicación importante: -

Código: 680654
GTIN 4015613758374

Salero 650



- Diseño: Con tapa de rosca
- Diseñado para: Sal
Especias
Azúcar
Harina
- Capacidad: 650 ml
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 saleros)

Código: 680655
GTIN 4015613762043

Desengrasante F1L



- Capacidad: 6 x 1 litros
- Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: Sí
- Exento de fosfatos: Sí
- Incluye: -
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)

Código: 173276
GTIN 4015613773339