



Frittierwärmelampe mit Behälter GN1/1 h11037

Pommes-Warmhaltegerät. Keramiklampe, Edelstahlstruktur AISI 310. Behältergröße GN1/1. Abmessungen 330x540x500 mm

Professioneller Pommes-Frites-Wärmer für Hotelküchen, Restaurants, Catering, Fast-Food, Betriebs- und Schulkantinen und jede Art von Gastronomie.

Mit diesem Produkt können Pommes Frites im Voraus frittiert und serviert werden, ohne dass ihre Knusprigkeit, ihre Textur und ihr Geschmack beeinträchtigt werden, was einen tadellosen Service für ein Gericht garantiert, das heiß sein muss, um perfekt zu sein.

Das Produkt besteht aus rostfreiem Stahl AISI 310, einem nicht härtbaren Material mit ausgezeichneter Beständigkeit gegen hohe Temperaturen und Oxidation. Dank des Chroms, das eine schützende Schicht auf der Oberfläche bildet, garantiert es außerdem eine sehr hohe Korrosionsbeständigkeit.

Die Maschine wurde in Übereinstimmung mit allen relevanten EG-Vorschriften und Richtlinien hergestellt und ist daher sehr sicher und hygienisch.

Technische Daten:

- Material: Rostfreier Stahl AISI 310
- Abmessungen: B 330 x T 540 x H 500 mm
- Lampe : Keramik
- Ablassventil
- Abmessungen des Behälters: GN 1/1-150 mm (nach der Gastronorm-Klassifizierung, die die Außenmaße der in Großküchen verwendeten Behälter berücksichtigt, entspricht dieses Maß 530 x 325 mm)
- Leistung : 1200 W / 230 V
- Gewicht : 15,5 kg

INFO

- **Leistung** 1200 W

- **Material** Edelstahl
- **Eigenschaften/Stärken** für Theken/Tresen, Gastronormbehälter
- **Höhe in mm** 500.0000
- **Breite in mm** 330.0000
- **Tiefe in mm** 540.0000



Frittierwärmelampe mit Behälter GN1/1 h11037



Frittierwärmelampe mit Behälter GN1/1 h11037

Leistung: 1200 W
 Material: Edelstahl
 Höhe in mm: 399 mm
 Breite in mm: 401 mm
 Tiefe in mm: 400 mm