



Beschreibung

Modulares Warmhaltesystem für frittierte Speisen wie Pommes, Chicken Nuggets, Calamares etc.;
 Pommeswärmer mit optional erhältlichem Wärmestrahler
 Besonders platzsparend für kleine Küchen
 Gelochter Edelstahleinsatz erlaubt das Durchfallen von Krümeln und Salz
 Überschüssiges Öl kann abfließen
 Temperaturbereich 30-90°C
 Beckengröße 1/2 GN x 150 mm Tiefe
 Kontrollelemente spritzwassergeschützt IPX4
 Thermostatische Regelung
 Kontrollleuchten
 Als Einzelgerät ohne Wärmestrahler ideal geeignet für die Selbstbedienung an Buffets
 Der optionale Wärmestrahler mit Oberhitze (Nicht im Lieferumfang enthalten) schafft ideale Bedingungen, um frittierte Speisen länger kross zu halten

Technische Daten

| | | |
|---|-------------------------------|--------------------|
|  | Elektr. Leistung: | 350 W |
|  | Spannung: | 230V |
|  | Netzfrequenz: | 50Hz |
|  | Gasleistung: | '0' |
|  | Breite x Tiefe x Höhe: | 268 x 351 x 231 mm |
|  | Netto-Gewicht : | 6 kg |
|  | Arbeitsfläche: | 1/2 GN x 150 mm |
|  | Anzahl der Waffeln: | '0' |