



TECNOINOX Gas-Stand-Friteuse FRV47FG7T

TECNOINOX Gas-Standfriteuse FRV47FG7T - 1 x 16 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 1 V-förmiges Becken 16 Liter
- Brennersystem über außen liegende Rohrbrenner
- Edelstahlkorpus
- Halterung für angehobene Frittierkörbe
- Ölbecken mit abgerundeten Ecken & Kaltzone
- Bodengitter
- Ablasshahn mit Sicherheitsvorrichtung
- Heizelemente mit 16 kW
- Hochgezogene Kanten als Überlaufschutz
- Abmessung in mm (BxTxH): 400x700x900
- KW: 16
- Made in Italy
- DVGW zertifiziert
- CE-Kennzeichnung
- Gewicht: 58 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.

Das Becken in "V"-Form ist ideal für eine einfache Reinigung, da sich die Brenner außerhalb des Beckens befinden.

Die ausgedehnte Kaltzone erhöht die Haltbarkeit des Öls und dient als Auffangzone für Rückstände im Frittieröl.

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: **2 074.00 EUR** zzgl. MwSt.

