

GAS-FRITTEUSEN

- nahtlos in die Oberplatte eingeschweißte(s), tiefgezogene(s) Becken
- thermostatische Regelung 100 °C – 195 °C
- fettschonende 4,05 Watt / cm² Heizfläche
- Ablauf über Kugelhahn
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Knebelbedienung
- Elektronische Zündung



	FGF 130	FGF 230
Maße, B × T × H in mm	500 × 850 × 900	800 × 850 × 900
Gewicht in kg	70	130
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	21	2 × 21
Anschlusswert in kW 230 V 1 N AC 50 / 60 Hz	0,025	0,05
1 Becken, 333 × 456 mm	●	
2 Becken, je 333 × 456 mm		●
Gesamtfüllmenge in Liter	22	2 × 22
Nutzfüllmenge in Liter	9	2 × 9
Ablauf über Kugelhahn	●	●
Schutztemperaturbegrenzer	●	●
Unterbau mit Tür(en)	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●
IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN		
Deckel für Frittierbecken	1	2
Siebboden	1	2
Fritteusenkorb, 150 × 368 × 123 mm	2	4
ZUBEHÖR		
ZUB 351 zusätzlicher großer Fritteusenkorb 120 × 370 × 305 mm aus CrNiSt 1.4301	○	○

* gemessen mit Pommes frites

○ = Optional (Preis auf Anfrage)

