

## GAS-FRITTEUSEN

## K-Line

- nahtlos in die Oberplatte eingeschweißte(s), tiefgezogene(s) Becken
- thermostatische Regelung 100 °C – 195 °C
- fettschonende 4,05 Watt / cm<sup>2</sup> Heizfläch
- Ablauf über Kugelhahn
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Knebelbedienung
- Elektronische Zündung



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

\* gemessen mit Pommes frites

