



- ▶ Inhalt: 30 Liter
- ▶ Beckengröße: B 615 x T 490 x H 130 mm



- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unterbau-Art: Offen</li> <li>• Höhenverstellbar: 980 mm bis 1040 mm</li> <li>• Anschlusswert: 15 kW   400 V   50 Hz</li> <li>• Maße Korb: B 570 x T 440 x H 80 mm</li> <li>• Typ: Standgerät</li> <li>• Beckeninhalt: 30 Liter</li> <li>• Maße Becken: B 615 x T 490 x H 130 mm</li> <li>• Kaltzone: Ja</li> <li>• Sicherheitsthermostat: Ja</li> <li>• Fettablasshahn: Ja</li> <li>• Füße höhenverstellbar: Ja</li> <li>• Anzahl Becken: 1</li> <li>• Anzahl Körbe: 1</li> <li>• Eigenschaften: Abgerundete Ecken<br/>Ablasshahn mit Sicherheitsvorrichtung<br/>Becken mit großer Kaltzone</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inklusive: 1 Sieb mit Griff<br/>2 Fettauffangbehälter mit Griff</li> <li>• Korbinhalt: 19,2 Liter</li> <li>• Maße: B 660 x T 650 x H 980 mm</li> <li>• Gewicht: 40 kg</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebsart: Elektro</li> <li>• Material: CNS 18/10</li> <li>• Wichtiger Hinweis: -</li> <li>• Geräte-Anschluss: 3 NAC</li> <li>• Maße Unterbau: B 612 x T 497 x H 377 mm</li> <li>• Heizelement: Herausnehmbar</li> <li>• Temperaturbereich: 50 °C bis 190 °C</li> <li>• Steuerung: Knebel</li> <li>• Ein-/Ausschalter: Ja</li> <li>• Heizelement aus Edelstahl: Ja</li> <li>• Kontrollleuchte: Ein/Aus<br/>Temperatur</li> <li>• Inklusive: 1 Deckel<br/>1 Korb</li> </ul>   |   |

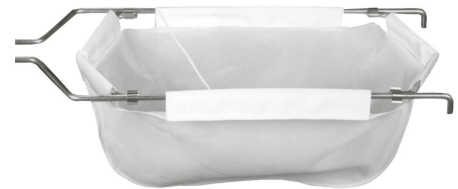
### Korbablage BF 30E OU



- Wichtiger Hinweis: -
- Montage-Seite: Beidseitig
- Material: CNS 18/10
- Maße: B 465 x T 645 x H 255 mm
- Gewicht: 1 kg

Art.-Nr. 101608  
GTIN 4015613638614

### Fritierfettfilter



- Temperaturbereich bis: 190 °C
- Material: Spezialgewebe
- Waschbar: Bis 40 °C
- Wichtiger Hinweis: Nicht trocknergeeignet
- Maße: B 250 x T 600 x H 155 mm
- Gewicht: 0,52 kg

Art.-Nr. A101999  
GTIN 4016098100986

### Fett-Entsorgungsbehälter 12 L



- Inhalt: 12 Liter
- Eigenschaften: Abdeckung für den Ausguss  
Deckel arretiert beim Transport  
Erhöhter Bodenrand mit Luftzirkulationsöffnungen  
Sicherheitsverbindung zwischen Eimer und Deckel  
Zusätzlicher hitzegeschützter Griff für die Entleerung
- Material: Stahlblech  
Feuerverzinkt

Art.-Nr. A150460V  
GTIN 4015613274096

### Öl- und Fettlöser F1L



- Ausgelegt für: Abwaschbare Arbeitsflächen, Edelstahloberflächen  
Maschinen, Geräte  
Fliesenwände und -böden  
Hochwirksam gegen Beläge in Kaffeekannen
- Ausführung: Flüssig  
Hochkonzentrat
- Ph-Wert: 13
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja

Art.-Nr. 173076  
GTIN 4015613731896

### Intensiv-Kraftreiniger F1L, 2er-Set



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (2 Flaschen)
- Inhalt: 2 x 1 Liter
- Ph-Wert: 14
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja
- Anwendung: Produkt unverdünnt aufsprühen und je nach Verschmutzung 10 bis 30 Min. einwirken lassen  
Bei starker Verunreinigung Gerät auf ca. 50 °C erwärmen (ohne Dampf)

Art.-Nr. 173080  
GTIN 4015613731933