Bartscher
www.bartscher.com

Chauffe-frites électrique 700

- Taille de la cuve, format GN : 1/1 GN
- ✓ Profondeur de la cuve : 150 mm

- Source de chaleur : radiateur céramique

- Témoin lumineux de contrôle : chauffage

Description

Tout simplement indestructible et pensée jusque dans le moindre détail - la série 700 Classic. Cette série professionnelle en acier au chrome-nickel 18/10 est la pierre angulaire de toute cuisine professionnelle. Grâce à leur structure modulaire, les appareils fiables, faciles à utiliser et performants peuvent être adaptés aux besoins individuels.

Caractéristiques

• Type de support :	Ouvert
• Dimensions soubassement :	L 350 x P 390 x H 610 mm
• Pieds réglables en hauteur :	Oui
• Réglable en hauteur :	de 850 mm à 900 mm
• Type :	Appareil fixe
• Puissance :	0,75 kW | 230 V | 50 Hz
• Profondeur de la cuve :	150 mm
• Taille de la cuve, format GN :	1/1 GN
• Témoin lumineux de contrôle :	Chauffe
• Source de chaleur :	Radiateur céramique
• Matériau :	CNS 18/10
• Remarque importante :	-
• Série :	700
• Interrupteur de marche/arrêt :	Oui
• Dimensions :	L 400 x P 700 x H 850 mm
• Poids :	28,4 kg

CNS 18/10

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Code-No. 286628

GTIN 4015613701400

www.bartscher.com

Chauffe-frites électrique 700

Produits complémentaires

Salière 300

- Unité de commande : 1 carton (6 salières)
- Modèle : Avec couvercle à visser
- Matériau : Aluminium
- Remarque importante : -
- Conçu pour : Sel, Épices, Sucre

Code-No. 680654
GTIN 4015613758374

Salière 650

- Modèle : Avec couvercle à visser
- Conçu pour : Sel, Épices, Sucre, Farine
- Contenance : 650 ml
- Unité de commande : 1 carton (6 salières)

Code-No. 680655
GTIN 4015613762043

Dégraissant F1L

- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Compris : -
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)

Code-No. 173276
GTIN 4015613761176

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.