



- | | | | |
|--------------------------------------|------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| • Type de support : | Porte à battant | • Matériau : | Acier inoxydable |
| • Réglable en hauteur : | de 850 mm à 900 mm | • Dimensions panier : | L 110 x P 278 x H 104 mm |
| • Puissance : | 15 kW 400 V 50 Hz | • Contenance du panier : | 3 litre(s) |
| • Bac collecteur de graisse : | Oui | • Dimensions : | L 400 x P 700 x H 850 mm |
| • Type : | Appareil fixe | • Poids : | 41,8 kg |
| • Contenance de la cuve : | 9 litre(s) | | |
| • Thermostat de sécurité : | Oui | | |
| • Robinet de vidange de la graisse : | Oui | | |
| • Pieds réglables en hauteur : | Oui | | |
| • Nombre de cuves : | 2 | | |
| • Nombre de paniers : | 2 | | |
| • Compris : | - | | |
| • Mode de fonctionnement : | Électrique | | |
| • Remarque importante : | - | | |
| • Zone froide : | Oui | | |
| • Propriétés : | Cuve avec grande zone froide | | |
| • Raccord d'appareil : | 3 NAC | | |
| • Commande : | Manette | | |
| • Témoin lumineux de contrôle : | Chauffe | | |
| • Interrupteur de marche/arrêt : | Non | | |
| • Couleur : | Argenté | | |
| • Plage de température : | de 100 °C à 190 °C | | |
| • Série : | 700 | | |
| • Matériau : | CNS 18/10 | | |

Seau pour huiles usagées 12L



- Contenance : 12 litre(s)
- Propriétés :
 - Cache pour l'évier
 - Couvercle bloqué durant le transport
 - Bord de fond surélevé avec ouvertures pour la circulation de la l'air
 - Raccord de sécurité entre le seau et le couvercle
 - Poignée supplémentaire isolée contre la chaleur pour le vidage
- Matériau :
 - Tôle d'acier
 - Galvanisé à chaud

Code-No. A150460V
GTIN 4015613274096

Filtre pour corps de friture



- Plage de température jusqu'à : 190 °C
- Matériau : Tissu spécial
- Lavable : Jusqu'à 40 °C
- Remarque importante : Ne pas sécher en machine
- Dimensions : L 250 x P 600 x H 155 mm
- Poids : 0,52 kg

Code-No. A101999
GTIN 4016098100986

Thermomètre A3000 TP

STAINLESS STEEL



- Commande : -
- Profondeur de pénétration : 300 mm
- Matériau de la sonde de température : Acier inoxydable
- Plage de température : de 10 °C à 300 °C
- Modèle : Analogique
- Avec sonde de température : Oui
- Conçu pour : Frittes
- Propriétés :
 - Plage de température également en Fahrenheit
- Couleur : Argenté

Code-No. 292046
GTIN 4015613633152

Nettoyant intensif surpuissant F1L, set



- Unité de commande : 1 carton (2 bouteilles)
- Contenance : 2 x 1 litre
- pH : 14
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Compris :
 - 1 tête de pulvérisation
 - 1 lance de pulvérisation
- Remarque importante :
 - Attention : ne convient pas aux surfaces sensibles aux produits alcalins comme l'aluminium

Code-No. 173080
GTIN 4015613731933

Salière 300



- Unité de commande : 1 carton (6 salières)
- Modèle : Avec couvercle à visser
- Matériau : Aluminium
- Remarque importante : -
- Conçu pour : Sel
Épices
Sucre
Farine
- Contenance : 300 ml
- Dimensions : L 70 x P 70 x H 115 mm
- Poids : 0,06 kg

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)
- Matériau : Aluminium
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 85 x P 85 x H 190 mm
- Poids : 0,11 kg

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)
- Conçu pour : Plans de travail lavables, surfaces en acier inoxydable
Murs et sols carrelés

Code-No. 173276
GTIN 4015613761176

Panier de friteuse 700 9L



- Dimensions panier : L 110 x P 278 x H 104 mm
- Contenance : 3 litre(s)
- Matériau : Acier inoxydable
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 546 x P 110 x H 271 mm
- Poids : 0,8 kg

Code-No. 286994
GTIN 4015613749150