

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/frytownica-snack-xl-plus-bartscher-165530-p-21144.html>

Frytownica "SNACK XL" Plus Bartscher | 165530

Cena brutto	2 229,74 zł
Cena netto	1 812,80 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	5 dni
Numer katalogowy	B-165530
Kod producenta	165530
Kod EAN	4015613687018

Opis produktu

Elektryczna frytkownica marki **Bartscher** przeznaczona jest do pracy ciągłej w lokalach gastronomicznych. Podany model wyróżnia się spośród innych tego typu maszyn długością komory, która umożliwi smażenie potraw o niestandardowym, wydłużonym kształcie.

Urządzenie posiada **jedną komorę** o pojemności **8l**. W komorze mieści się **koszyk** o pojemności **5.7l**, głębokości **320 mm** oraz wysokości **120 mm**.

Frytownica wyposażona jest w **termostat bezpieczeństwa**, co zapewnia komfortową i bezpieczną pracę użytkownikom. Dodatkowo **sterowanie pokrętle** oraz **przełącznikiem dźwigienkowym** sprawia, że urządzenie jest niezwykle łatwe w obsłudze. Na obudowie zamontowane zostały **lampki kontrolne** wskazujące nagrzewanie oraz oznajmiające gotowość do pracy.

Zakres temperatury: **od 50°C do 190°C**.

Dzięki **zdejmowanemu kranikowi spustowemu z zamknięciem bagnetowym** bez problemu pozbedziemy się zużytego tłuszczu bez brudzenia blatu roboczego.

Dodatkowym atutem urządzenia są zamontowane po bokach **uchwyty**, które pozwalają na łatwy transport. Ponadto istnieje możliwość wyjęcia grzałki z frytkownicy.

Wymiary:

Szerokość: 245.0mm

Głębokość: 720.0mm

Wysokość: 470.0mm

Waga netto: 8.0kg

Waga brutto (z opakowaniem): 8.94kg

Objętość paczki: 0.077m³

Karta katalogowa: [Pobierz](#)

Rysunek techniczny: [Pobierz](#)

Nadaje się do użytku komercyjnego: Tak

Termostat bezpieczeństwa: Tak

Głębokość kosza: 320 mm

Ilość komór: 1

Pojemność komory: 8 l

Ilość koszy: 1

Pojemność kosza: 5.7 l

Tryb pracy: Elektr.

Przyłącze urządzenia: Gotowe do podłączenia

Grzałka: Możliwość wyjęcia

Materiał: CNS 18/10
Szerokość komory: 180 mm
Wysokość komory: 200 mm
Kran spustowy tłuszczu: Tak
Częstotliwość: 50/60 Hz
Głębokość komory: 400 mm
Typ: Urządzenie nastolne
Nadaje się do pracy ciągłej w użytku komercyjnym: Tak
Zakres temperatury od: 50 °C
Lampka kontrolna: Nagrzewanie ,gotowość do pracy
Kolor: Srebrny
Zakres temperatury do: 190 °C
Napięcie: 230 V
Wysokość kosza: 120 mm
Strefa zimna: Tak
Sterowanie: Pokrętko ,Przełącznik dźwigienkowy
Moc przyłączeniowa: 3.4 kW