



SF7G-215

Gas-Friteuse SuperFry 700, 2x15L

Abmessungen (mm)	B 800 x T 730 x H 900
Anschlusswert Elektro	1NAC 230V - 0.2 kW
Anschlusswert Gas	32 kW
Unterbau	2 Flügeltüren
Bauart	Standgerät
Inhalt pro Becken	15 Liter
Anzahl Becken	2
Beschreibung Becken	<ul style="list-style-type: none"> • Y-Form • tiefgezogen und komplett schweisnahtfrei • sehr grosse Kaltzone dank Y-Form (mind. 1/3 der Ölmenge) • 1.5 Zoll grosser Ölablauf zentral am Boden des Beckens • Ölablauf geschützt durch grobmaschigen Filter
Becken isoliert	ja, 0.263 m ² *K/W
Steuerung	Touch-Screen-Bedienung
Beschreibung Steuerung	<ul style="list-style-type: none"> • intuitive Bedienung in diversen Sprachen • ICS (Intelligent Cooking System) garantiert perfekte Frittierergebnisse • präziser Algorithmus (EFS) für Ölmanagement • WLAN-Schnittstelle, um Rezepte anzupassen, Energieverbrauch zu überwachen, HACCP-Daten zu exportieren usw.

Lieferung inklusive	4 kleinen Körben für je ca. 0.9kg Pommes
Fettauffangbehälter	ja, mit Edelstahlfilter
Betriebsart	Gas
Automatische Korbheber	nein
Integrierte Ölpumpe	nein
Für dauerhaften gewerblichen Betrieb geeignet	ja
Material	Edelstahl
Gewährleistung	2 Jahre - vor Ort