



SF9G-125K

## Gas-Fritteuse SuperFry 900, 1x25L K

|                        |   |
|------------------------|---|
| Abmessungen (mm)       | B 400 x T 900 x H 900   |
| Anschlusswert Elektro  | 1NAC 230V - 0.2 kW  |
| Anschlusswert Gas      | 25 kW   |
| Betriebsart            | Gas   |
| Unterbau               | Flügeltür   |
| Bauart                 | Standgerät  |
| Anzahl Becken          | 1   |
| Inhalt pro Becken      | 25 Liter  |
| Beschreibung Becken    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Y-Form</li><li>• tiefgezogen und komplett schweisnahtfrei</li><li>• sehr grosse Kaltzone dank Y-Form (mind. 1/3 der Ölmenge)</li><li>• 1.5 Zoll grosser Ölablauf zentral am Boden des Beckens</li><li>• Ölablauf geschützt durch grobmaschigen Filter</li></ul> |
| Becken isoliert        | ja, 0.263 m <sup>2</sup> *K/W   |
| Steuerung              | Touch-Screen-Bedienung  |
| Beschreibung Steuerung | <ul style="list-style-type: none"><li>• intuitive Bedienung in diversen Sprachen</li><li>• ICS (Intelligent Cooking System) garantiert perfekte Frittierergebnisse</li><li>• präziser Algorithmus (EFS) für Ölmanagement</li></ul>  |

- WLAN-Schnittstelle, um Rezepte anzupassen, Energieverbrauch zu überwachen, HACCP-Daten zu exportieren usw.

|  |   |
|--|---|
| <b>Lieferung inklusive</b>                           | 2 kleine Körbe für je ca. 1.2 kg Pommes |
| <b>Fettauffangbehälter</b>                           | ja, mit Edelstahlfilter                 |
| <b>Automatische Korbheber</b>                        | ja                                      |
| <b>Integrierte Ölpumpe</b>                           | nein                                    |
| <b>Für dauerhaften gewerblichen Betrieb geeignet</b> | ja                                      |
| <b>Material</b>                                      | Edelstahl                               |
| <b>Gewährleistung</b>                                | 2 Jahre - vor Ort                       |