



ESTACIÓN DE PATATAS FRITAS CON BAÑO MARÍA SALSAS 600

- Acero inoxidable
- Botón ON/OFF
- 3 bombillas de calefacción Phillips
- Calentador bajo el contenedor de sal con botón ON/OFF
- Termostato ajustable de 50°C a 90°C
- Rejilla de 2 filas
- Ventana intercambiable en el lado derecho o izquierdo
- Calentador de agua integrado con botón ON/OFF
- 3 termostatos ajustables de 50°C a 90°C
- Armario de almacenamiento
- Trampa de grasa
- 2 saleros incluidos
- Dimensiones del contenedor: ancho 535 x fondo 630 x alto 150 mm
- Frecuencia : 50/60 Hz
- Potencia: 1 950 W / 230 V
- Dimensiones: L 600 x P 725 x A 1600 mm
- Peso : 70 Kg

Referencia del artículo : CPDSCS600
EAN : 3611630081306

FRY HOLD STATION SAUCE HEATER 600

- Stainless steel
- ON/OFF button
- 3 Phillips IR heating lamps
- Resistance under salting tank with ON/OFF button
- Adjustable thermostat from 50 °C to 90 °C
- 2 row grid
- Interchangeable glass left or right
- 3 built-in sauce heaters with ON/OFF button
- 3 adjustable thermostats from 50 °C to 90 °C
- Storage cupboard
- Grease trap
- 2 salt shakers included
- Container dimensions: W 535 x D 630 x H 150 mm
- Frequency: 50/60 Hz
- Power: 1.95 kW / 230 V
- Dimensions: W 600 x D 725 x H 1600 mm
- Weight: 70 kg

Article reference : CPDSCS600
EAN : 3611630081306

04/05/2025

Estos datos se pueden cambiar sin más información | These datas can be changed without further information.