



**FR Bac de salage**

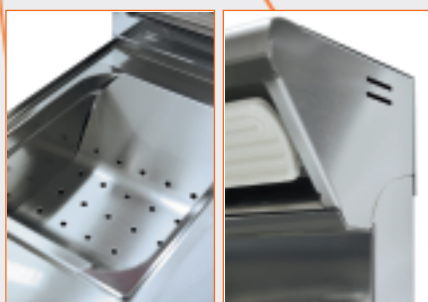
- Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304, niveleurs réglables.
- Cuvette en acier inox AISI 304 18/10 avec fond perforé permettant l'égouttage des aliments.
- Une voûte avec une résistance en céramique. Interrupteur ON/OFF.

**NL Frietensilo**

- Uitgevoerd in R.V.S. 18/10 AISI 304, regelbare niveleurs.
- Kuip in R.V.S. AISI 304 18/10 met dubbel geperforeerde bodem voor het afdruipe van het product te optimaliseren.
- Een gewelf met geïntegreerd keramisch verwarmingselement. AAN/UIT schakelaar.

**DE Salzbecken**

- Hergestellt aus Edelstahl 18/10 AISI 304, regulierbare Füße.
- Becken aus Edelstahl AISI 304 18/10 mit gelochtem Boden für das Abtropfen der Speisen.
- Wölbung mit Keramik-Widerstand. ON/OFF Schalter.



**E60/SF3T**

**678,00 EUR**

mm : 300x600xh280/400

kW : 1

230/1N 50-60Hz

**FR Bac de salage électrique, cuve GN 1/2 -Top-**

- Cuve 265x325xh150 mm.



**NL Elektrische frietensilo, kuip GN 1/2 -Top-**

- Kuip 265x325xh150 mm.

**DE Elektro Salzbecken, Becken GN 1/2 -Top-**

- Becken 265x325xh150 mm.

