

<p>72/02FRE</p> 	<p>Elektro-Friteuse Isselbaecher 72/02FRE</p> <p>Abmessungen : 400 x 700 x 900 mm Anschlusswert: 13 kW - 400/3/50</p> <p>1 Becken 215x310 mm (15 l) Kaltzone Temperatur: 100-190°C</p> <p>Unterbau: Schrankraum m. Fluegeltuer</p> <p>Zubehoer: 1 Fritierkorb</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>72/02FREM</p> 	<p>Elektro-Friteuse Isselbaecher 72/02FREM</p> <p>Abmessungen : 400 x 700 x 900 mm Anschlusswert: 13 kW - 400/3/50</p> <p>1 Becken 215x310 mm (15 l) Kaltzone und Schmelzzone Temperatur: 100-190°C</p> <p>Unterbau: Schrankraum m. Fluegeltuer</p> <p>Zubehoer: 1 Fritierkorb</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>73/02FRE</p> 	<p>Elektro-Friteuse Isselbaecher 73/02FRE</p> <p>Abmessungen : 600 x 700 x 900 mm Anschlusswert: 18 kW - 400/3/50</p> <p>2 Becken 135x310 mm (à 10 l) Kaltzone Temperatur: 100-190°C</p> <p>Unterbau: Schrankraum m. Fluegeltuer</p> <p>Zubehoer: 2 Fritierkoerbe</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>74/02FRE</p> 	<p>Elektro-Friteuse Isselbaecher 74/02FRE</p> <p>Abmessungen : 800 x 700 x 900 mm Anschlusswert: 26 kW - 400/3/50</p> <p>2 Becken 260x375 mm (à 15 l) Kaltzone Temperatur: 100-190°C</p> <p>Unterbau: Schrankraum m. Fluegeltuer</p> <p>Zubehoer: 1 grosser und 2 kleine Fritierkoerbe</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>73/02FREM</p> 	<p>Elektro-Friteuse Isselbaecher 73/02FREM</p> <p>Abmessungen : 600 x 700 x 900 mm Anschlusswert: 18 kW - 400/3/50</p> <p>2 Becken 135x310 mm (à 10 l) Kaltzone und Schmelzzone Temperatur: 100-190°C</p> <p>Unterbau: Schrankraum m. Fluegeltuer</p> <p>Zubehoer:</p>

2 Fritierkoerbe
Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei

74/02FREM



Elektro-Friteuse
Isselbaecher
74/02FREM
Abmessungen : 800 x 700 x 900 mm
Anschlusswert: 26 kW - 400/3/50
2 Becken 260x375 mm (à 15 l)
Kaltzone und Schmelzzone
Temperatur: 100-190°C
Unterbau: Schrankraum m. Fluegeltuer
Zubehoer:
1 grosser und
2 kleine Fritierkoerbe
Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei