



 **ESTACIÓN DE PATATAS FRITAS PASANTE CON  
BAÑO MARÍA SALSAS 800**

- Acero inoxidable
- Botón ON/OFF
- 4 bombillas de calefacción Phillips
- Elemento calefactor bajo el contenedor de sal con botón ON/OFF
- Termostato ajustable de 50°C a 90°C
- Rejilla de 12 filas
- 8 calentadores de salsa integrado con botón ON/OFF
- 8 termostatos ajustables de 50°C a 90°C
- Armario de almacenamiento
- Trampa de grasa
- 4 saleros incluidos
- Dimensiones del contenedor:
- Frecuencia : 50/60 Hz
- Potencia: 3 400 W / 230 V
- Dimensiones: An 800 x P 1 000 x A 1 600 mm
- Peso : 82 Kg

Referencia del artículo : CPDSCST800  
EAN : 3611630101028

 **FRY HOLDING STATION SAUCE HEATER  
PASS-THROUGH 800**

- Stainless steel
- ON/OFF button
- 4 Phillips heating bulbs IR
- Resistance under salting tank with ON/OFF button
- Adjustable thermostat from 50 °C to 90 °C
- 12 row grids
- 8 built-in sauce heaters with ON/OFF button
- 8 adjustable thermostats from 50 °C to 90 °C
- Storage cupboard
- Grease trap
- 2 salt shakers included
- Container dimensions: W 708 x D 938 x H 200 mm
- Frequency: 50/60 Hz
- Power: 3,4 kW / 230 V
- Dimensions: W 800 x D 1000 x H 1600 mm
- Weight: 99,5 kg

Article reference : CPDSCST800  
EAN : 3611630101028

09/01/2025

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