


















ELECTRIC FRYER



	7488.0185	7488.0190	7488.0195
	€ 3.780,- 	€ 2.555,- 	€ 4.185,- 
	400 x 700 x 250	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250
	400 V / 9 kW	400 V / 8,7 kW	400 V / 17,4 kW
	10/185°C	105/185°C	105/185°C
	2x 5 L	1x 12 L	2x 12 L
	✓	✓	✓
	13	32	24

	7488.0210	7488.0215
	€ 3.135,- 	€ 5.500,- 
	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850
	400 V / 8,7 kW	400 V / 17,4 kW
	105/185°C	105/185°C
	1x 14 L	2x 14 L
	✓	✓
	40	50

 ELEKTRISCHE FRITEUSE

- Alle grote compartimenten aan de voorkant van het toestel voor onderhoudsgemak.
- Olie wordt afgevoerd via een kraan aan de voorkant van de bakken.
- Oververhittingsthermostaat standaard op alle apparaten.
- Thermostatische regeling van de olietemperatuur tot maximaal 185°C.
- 7488.0185-0195: incoloy gepantserde verwarmingselementen in de bak kunnen opgetild worden om ze gemakkelijker schoon te maken.
- Binnenkant van de bak met afgeronde hoeken voor gemakkelijke reiniging.

 ELEKTRO FRITEUSEN



- Alle wichtigen Fächer befinden sich vor dem Gerät, um die Wartung zu erleichtern.
- Das Öl läuft durch einen Hahn an der Vorderseite der Becken ab.
- Überhitzungsschutzthermostat serienmäßig bei allen Geräten.
- Thermostatische Regelung der Öltemperatur bis zu einem Maximum von 185°C.
- 7488.0185-0195: Im Inneren des Beckens befindliche Incoloy-Panzer-Heizelemente können zur leichteren Reinigung angehoben werden.
- Innenseite des Beckens mit abgerundeten Ecken zur leichteren Reinigung.



 ELECTRIC FRYER



- All major compartments located in front of unit for ease of maintenance.
- Oil drains through a tap positioned on the front the wells.
- Overheat protection thermostat as standard on all units.
- Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 185°C.
- 7488.0185-0195: Incoloy armoured heating elements located inside the well can be lifted up for easier cleaning.
- Interior of well with rounded corners for ease of cleaning.



 FRITEUSE A ELECTRIQUE

- Tous les principaux compartiments situés à l'avant de l'unité pour faciliter l'entretien.
- L'huile s'écoule par un robinet placé à l'avant des puits.
- Thermostat de protection contre la surchauffe de série sur toutes les unités.
- Régulation thermostatique de la température de l'huile jusqu'à un maximum de 185°C.
- 7488.0185-0195: Les éléments chauffants blindés Incoloy situés à l'intérieur du puits peuvent être soulevés pour un nettoyage plus facile.
- Intérieur du puit aux coins arrondis pour faciliter le nettoyage.

7488.9027  € 110,-	
	Basket gas fryer
5L	7488.0190-0195 7488.0210-0215

7488.9035  € 50,-	
	Basket gas fryer
14L 15L	7488.0210-0215

7488.9030  € 50,-	
	Basket gas fryer
12L	7488.0190-0195

7488.9025  € 110,-	
	Basket gas fryer
5L	7488.0185