

Cooking range PRO Line 900

GAS FRYER



7488.0695

€ 4.705,-



7488.0705

€ 4.715,-



	400 x 900 x 850	400 x 900 x 850
	14 kW	20 kW
	120/190°C	120/190°C
	1x 15 L	1x 23 L
	✓	✓
	63	75

7488.0700

€ 7.795,-



7488.0710

€ 8.540,-



	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850
	28 kW	40 kW
	120/190°C	120/190°C
	2x 15 L	2x 23 L
	✓	✓
	101	126

GASFRITEUSE

- Diepgetrokken V-vormige plaat.
- Hoogrendement branders van roestvrij staal met aan de buitenzijde van de bak bevestigde vlamdover.
- Thermostatische regeling van de olietemperatuur tot maximaal 190°C.
- Vlamuitval apparaat op elke brander.
- Oververhittingsthermostaat standaard op alle apparaten.
- Olie loopt via een kraan in een opvangbak onder de bak.
- Piezo-vonkontstekking voor extra veiligheid.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.
- Standaard geleverd met mand(en) en deur(en) voor kast.

GAS FRITEUSE

- Tiefgezogenes V-förmiges Becken.
- Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit Flammenausfallvorrichtung, die an der Außenseite des Beckens angebracht ist.
- Thermostatische Regelung der Öltemperatur bis zu einem Maximum von 190°C.
- Flammenausfallvorrichtung an jedem Brenner.
- Überhitzungsschutzthermostat serienmäßig bei allen Geräten.
- Öl läuft durch einen Hahn in einen unter dem Becken positionierten Drainagebehälter ab.
- Piezo-Funkenzündung für zusätzliche Sicherheit.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.
- Wird standardmäßig mit Korb(en) und Schranktür(en) geliefert.

GAS FRYER

- Deep drawn V-Shaped well.
- High efficiency burners in stainless steel with flame failure device attached to the outside of the well.
- Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 190°C.
- Flame failure device on each burner.
- Overheat protection thermostat as standard on all units.
- Oil drains through a tap into a drainage container positioned under the well.
- Piezo spark ignition for added safety.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.
- Supplied as standard with basket(s) and door(s) for cupboard.

FRITEUSE A GAZ

- En forme de V bien embouti bien.
- Brûleurs à haut rendement en acier inoxydable avec dispositif de coupure de flamme fixé à l'extérieur du puits.
- Régulation thermostatique de la température de l'huile jusqu'à 190°C maximum.
- Dispositif de défaillance de flamme sur chaque brûleur.
- Thermostat de protection contre la surchauffe de série sur toutes les unités.
- L'huile s'écoule par un robinet dans un récipient de drainage placé sous le puits.
- Allumage par étincelle piézo pour plus de sécurité.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.
- Fourni en standard avec panier(s) et porte(s) pour buffet.

7488.9035

€ 50,-



Basket fryer

> 14 / 15 L

7488.9040

€ 115,-



Basket fryer

> 18 / 23 L