



Pro 600

Modular Cooking 600



FR Friteuses électriques

- Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304, niveleurs réglables.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 avec tous les coins intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide, le robinet de vidange (à bille) de la cuve est placé sur la façade avant de l'appareil. Une grille en fil d'acier chromé est placée à l'intérieur de la cuve pour retenir les impuretés. Couvercle en acier inox.
- Chauffage électrique par résistances blindées (protégées) en acier inox, immergées dans la cuve. Basculement arrière du bloc résistance, régulation de 100°C à 180°C par thermostat.

NL Elektrische friteusen

- Uitgevoerd in R.V.S. 18/10 AISI 304, regelbare niveleurs.
- Diepgetrokken kuip in R.V.S. AISI 304 met afgeronde hoeken voor een eenvoudig en hygiënisch onderhoud, uitgerust met een koude zone, de (kogel) afvoerkraan van de kuip is frontaal bediend. Geleverd met verchroomd zeefrooster in staaldraad die de onzuiverheden weerhoudt. Deksel uitgevoerd in roestvrij staal.
- Elektrische verwarming door gepantserde weerstanden (beschermde) in R.V.S., ondergedompeld in de kuip, kippbare weerstanden om de reiniging van de kuip te vergemakkelijken, temperatuurregeling door middel van thermostaat tussen 100°C en 180°C.

DE Elektro Friteusen

- Hergestellt aus Edelstahl 18/10 AISI 304, regulierbare Füße.
- Becken "gestanzt" aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken im Inneren für eine einfache und hygienische Reinigung, mit Kaltzone, Ablasshahn (kugelförmig) des Beckens an der Vorderseite des Geräts. Ein Gitter aus verchromtem Stahldraht befindet sich im Becken um Verunreinigung zu vermeiden. Deckel aus Edelstahl.
- Elektrische Aufheizung durch gepanzerte (geschützt) Widerstandselemente aus Edelstahl im Becken. Hintere Widerstandseinheit, kippbar. Thermostatregler von 100°C bis 180°C.



E60/F10-3T

1 216,00 EUR

mm : 300x600xh280/400 kW : 7,5 400/3N 50-60Hz



FR Friteuse électrique, 1 cuve 10 litres -Top-

- Cuve 250x370xh210 mm.
- Panier en acier chromé 230x255xh110 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 9 litres, max. 10 litres.



DE Elektrische friteuse, 1 kuip 10 liter -Top-

- Kuip 250x370xh210 mm.
- Verchromde mand, 230x255xh110 mm.
- Oliecapaciteit min. 9 liter, max. 10 liter.



DE Elektro Friteuse 1 Becken 10 Liter -Top-

- Beckengröße 250x370xh210 mm.
- Korb aus Chromstahl 230x255xh110 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 9 Liter, max. 10 Liter.

** Version S-POWER FULL 9 kW +5%



E60/F20-6T

2 088,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 kW : 15 400/3N 50-60Hz

FR Friteuse électrique, 2 cuves 10 litres -Top-

- Cuve 250x370xh210 mm.
- 2 paniers en acier chromé 230x255xh110 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 9 litres, max. 10 litres.



DE Elektrische friteuse, 2 kuipen 10 liter -Top-

- Kuip 250x370xh210 mm.
- 2 verchromde manden, 230x255xh110 mm.
- Oliecapaciteit min. 9 liter, max. 10 liter.

DE Elektro Friteuse 2 Becken 10 Liter -Top-

- Beckengröße 250x370xh210 mm.
- Korbe aus Chromstahl 230x255xh110 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 9 Liter, max. 10 Liter.

** Version S-POWER FULL 2x9 kW +5%

230/3 50-60Hz (+3%)