



FR Friteuses électriques

- Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304.
- 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 en acier inox, immergées dans la cuve. Basculement arrière du bloc résistance, régulation de 100° à 180°C par thermostat.

NL Elektrische friteusen

- Uitgevoerd in R.V.S. 18/10 AISI 304.
- Naadloos verzonden 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 verchromd zeefrooster in staaldraad die de onzuiverheden weerhoudt. Deksel uitgevoerd in roestvrij staal.
- Elektrische verwarming door gepantserde weerstanden 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° en 180°C.

DE Elektro Friteusen

- Hergestellt aus Edelstahl 18/10 AISI 304.
- Becken "gestanzt" aus Edelstahl AISI 304, abgerundete 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 Widerstandselemente aus Edelstahl im Becken. Hintere Widerstandseinheit, kippbar. Thermostatregler von 100°C bis 180°C.

E65/F10-4T

1 387,00 EUR

mm : 400x650xh280/380

kW : 7,5

400/3N 50-60Hz

FR Friteuse électrique 1 cuve 10 litres -Top-

- Cuve 250x370xh210 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 9 litres, max. 10 litres.
- Panier en acier chromé 220x300xh110 mm.

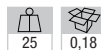


NL Elektrische friteuse 1 kuip van 10 liter -Top-

- Kuip 250x370xh210 mm.
- Oliëcapaciteit min. 9 liter, max. 10 liter.
- Verchromde mand, 220x300xh110 mm.

DE Elektro Friteuse 1 Becken 10 Liter -Top-

- Beckengröße 250x370xh210 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 9 Liter, max. 10 Liter.
- Korb aus Chromstahl 220x300xh110 mm.


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


E65/F20-7T

2 387,00 EUR

mm : 700x650xh280/380

kW : 15

400/3N 50-60Hz

FR Friteuse électrique 2 cuves 10 litres -Top-

- Cuve 250x370xh210 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 9 litres, max. 10 litres.
- Panier en acier chromé 220x300xh110 mm.

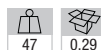


NL Elektrische friteuse 2 kuipen 10 liter -Top-

- Kuip 250x370xh210 mm.
- Oliëcapaciteit min. 9 liter, max. 10 liter.
- Verchromde mand 220x300xh110 mm.

DE Elektro Friteuse 2 Becken 10 Liter -Top-

- Beckengröße 250x370xh210 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 9 Liter, max. 10 Liter.
- Korb aus Chromstahl 220x300xh110 mm.


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