


**TOP  
15/10**


## ADVANTAGE

**FR** Le TOP spécialement embouti permettra d'égoutter aisément les paniers, ainsi que de contenir les éventuels débordement d'huile. La cuve est réalisée en acier inox AISI 304, complètement soudée (en continu). Une zone froide adaptée est réalisée sur le fond de la cuve, garantissant une qualité et une durée de vie des huiles de cuisson.

**NL** De speciaal diepgetrokken TOP laat de manden gemakkelijk leeglopen en beheerst evenals de olie-overloop. De kuip is gemaakt van roestvrij staal AISI 304, volledig gelast (continu). Op de bodem van de kuip bevindt zich een geschikte koude zone, die de kwaliteit en levensduur van de bakolie garandeert.

**DE** Das speziell tiefgezogene TOP ermöglicht eine einfache Entleerung der Körbe und die Eindämmung eventueller Ölverschmutzungen. Der Tank ist aus Edelstahl AISI 304 hergestellt, vollständig geschweißt (durchgehend). Auf dem Tankboden wird eine geeignete Kaltzone geschaffen, die die Qualität und Haltbarkeit der Speiseöle garantiert.

### FR Friteuses gaz

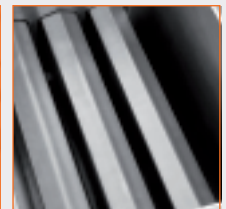
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 avec tous les coins et angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide. Couvreclen en acier inox.
- Chauffage gaz, par des échangeurs de chaleur immergés dans la cuve, alimenté par brûleurs en fonte à flamme horizontale. Régulation de la température de 90°C à 190°C, par vanne thermostatique, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique.
- Version -Top- : robinet de vidange (à bille) de la cuve placé sur la façade avant de l'appareil.
- Version sur meuble : robinet de vidange (à bille) ainsi que le bac de décantation de l'huile, placés dans l'armoire inférieure.

### NL Gasfriteusen

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken en waterdichte top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- "Diepgetrokken" kuip in roestvrij staal AISI 304 met alle binnenhoeken afgerond voor een eenvoudig en hygiënisch onderhoud, voorzien van een koude zone. Deksel in roestvrij staal.
- Gas verwarming, door warmtewisselaars ondergedompeld in de kuip, uitgerust met gietijzeren branders met horizontale vlam. Temperatuurregeling van 90°C tot 190°C, door thermostatische kraan, waakvlamontsteking en thermokoppelbeveiligingssysteem, piézo-elektrische ontsteking.- Top-versie : (kogel) afvoerkraan van de kuip met frontale bediening.
- Meubel-versie : (kogel) afvoerkraan en bak voor de zuivering van de olie, geplaatst in de kast onderaan.

### DE Gas Friteusen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- "Tiefgezogenes" Becken aus Edelstahl AISI 304, alle Ecken und Innenecken abgerundet für eine einfache und hygienische Wartung. Ausgestattet mit einer Kaltzone.
- Gasheizung mit in das Becken eingetauchten Wärmetauschern, gespeist von Guseisen-Brennern mit horizontaler Flamme. Temperaturregulation von 90°C bis 190°C, durch Thermostatventil, Zündflammenbrenner und Sicherheitssystem mit Thermoelement, mit elektrischer Piezovorrichtung.
- Version -Top- : Ablasshahn (kugelförmig) des Beckens an der Vorderseite des Geräts.
- Version auf Unterbau: Ablasshahn (kugelförmig) des Beckens und das Ölabetzbecken befinden sich an der Vorderseite des Geräts.


**G7/F14A4**
**2 465,00 EUR**

mm : 400x700(730)xh850/1180 kcal/h : 10750

#### FR Friteuse gaz 1 cuve 14 litres sur armoire

- Dimensions de la cuve 280x340xh300 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 13 lit. max. 14 lit.
- Panier en acier chromé, dimensions 260x295xh120 mm.

#### NL Gasfriteuse 1 kuip 14 liter op kast

- Afmetingen van de kuip 280x340xh300 mm.
- Oliecapaciteit min. 13 lit. max. 14 lit.
- Verchromde mand, afmetingen 260x295xh120 mm.

#### DE Gasfriteuse, 1 Becken, 14 Liter auf Unterbau

- Beckengröße 280x300xh230 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 13 Liter, max. 14 Liter.
- Korb aus Chromstahl, Dimensionen 260x295xh120 mm.

