

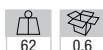


G7/F28A7

4 388,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/1180 kcal/h : 21500

- FR Friteuse gaz 2 cuves 14 litres sur armoire**
 - Dimensions de la cuve 280x340xh280 mm.
 - Quantité d'huile à l'utilisation, min. 13 lit. max. 14 lit.
 - Panier en acier chromé, dimensions 260x295xh120 mm.
- NL Gasfriteuse 2 kuipen 14 liter op kast**
 - Afmetingen van de kuip 280x340xh280 mm.
 - Oliecapaciteit min. 13 lit. max. 14 lit.
 - Verchroomde mand, afmetingen 260x295xh120 mm.
- DE Gasfritteuse, 2 Becken, 14 Liter auf Unterbau**
 - Beckengröße 280x340xh280 mm.
 - Verwendbare Ölmenge, min. 13 Liter, max. 14 Liter.
 - Korb aus Chromstahl, Dimensionen 260x295xh120 mm.



G7/F2V7A4

3 252,00 EUR

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

- FR Friteuse gaz 2 cuves de 7 litres sur armoire**
 - Dimensions de la cuve 140x340xh300 mm.
 - Quantité d'huile à l'utilisation, min. 6 lit. max. 7 lit.
 - Panier en acier chromé, dimensions 120x295xh120 mm.
- NL Gasfriteuse 2 kuipen van 7 liter op kast**
 - Afmetingen van de kuip 140x340xh300 mm.
 - Oliecapaciteit min. 6 lit. max. 7 lit.
 - Verchroomde mand, afmetingen 120x295xh120 mm.
- DE Gasfritteuse, 2 Becken, 7 Liter auf Unterbau**
 - Beckengröße 140x340xh300 mm.
 - Verwendbare Ölmenge, min. 6 Liter, max. 7 Liter.
 - Korb aus Chromstahl, Dimensionen 120x295xh120 mm.



G7/F124T

2 229,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/580 kcal/h : 6364

- FR Friteuse gaz 1 cuve de 9 litres -Top-**
 - Dimensions de la cuve 250x340xh210 mm.
 - Quantité d'huile à l'utilisation, min. 8 lit. max. 9 lit.
 - Panier en acier chromé, dimensions 230x295xh120 mm.
- NL Gasfriteuse 1 kuip van 9 liter -Top-**
 - Afmetingen van de kuip 250x340xh210 mm.
 - Oliecapaciteit min. 8 lit. max. 9 lit.
 - Verchroomde mand, afmetingen 230x295xh120 mm.
- DE Gasfritteuse, 1 Becken, 9 Liter -OBERPLATTE-**
 - Beckengröße 250x340xh210 mm.
 - Verwendbare Ölmenge, min. 8 lit. max. 9 lit.
 - Korb aus Chromstahl, Dimensionen 230x295xh120 mm.



05



- FR Soubassements réfrigérés avec tiroirs, Gastronom**
- NL Gekoelde onderstellen met laden, Gastronom**
- DE Kühlunterbau mit Schubladen, Gastronom**

1000 Kcal/h = 1,16 kW