


**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 Die speziell tiefgezogene Platte lässt die Körbe leicht und kann eventuell überlaufendes Öl aufnehmen. Das Becken ist aus Edelstahl AISI 304, komplett geschweißt (durchgehend). Am Boden des Beckens befindet sich eine geeignete Kaltzone, die die Qualität und Haltbarkeit der Speiseöl garantiert.

FR Friteuses électriques

- 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. Couverture en acier inox.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox, immergé dans la cuve. Pivèlement du bloc résistances permettant un nettoyage de la cuve aisé, régulation de la température de 100° à 190°C par thermostat, thermostat de sécurité de série.
- 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) de la cuve ainsi que le bac de décantation de l'huile, placés dans l'armoire inférieure.

NL Elektrische friteusen

- 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.
- Elektrische verwarming door gepantserde weerstanden in roestvrij staal, ondergedompeld in de kuip. Uitkantelbare weerstandsblok om reiniging te vereenvoudigen, temperatuurregeling van 100° tot 190°C per thermostaat, standaard veiligheidsthermostaat.
- Top-versie : (kogel) afvoerkraan van de kuip met frontale bediening.
- Meubel-versie : (kogel) afvoerkraan van de kuip en bak voor de zuivering van de olie, geplaatst in de kast onderaan.

DE Elektro Friteusen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene und wasserdichte 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. Deckel aus Edelstahl.
- Elektrische Aufheizung durch gepanzerte Edelstahl-Heizelemente, eingetaucht in das Becken. Heizelemente-Block schwenkbar für eine einfache Reinigung des Beckens, Temperaturregulation von 100° bis 190°C durch Thermostat, Sicherheitsthermostat serienmäßig.
- Version-Top: Ablasshahn (kugelförmig) des Beckens an der Vorderseite des Geräts.
- Version auf Unterbau: Ablasshahn (kugelförmig) des Beckens und das Ölabsatzbecken befinden sich an der Vorderseite des Geräts.


E7/F13A4
2 274,00 EUR

mm : 400x700(730)xh850/920

kW : 9

400-230/3N 50-60Hz

FR Friteuse électrique 1 cuve 13 litres sur armoire

- Dimensions de la cuve 280x340xh240 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 12 lit. max. 13 lit.
- Panier en acier chromé, dimensions 260x295xh120 mm.

NL Elektrische friteuse 1 kuip 13 liter op gesloten kast

- Afmetingen van de kuip 280x340xh240 mm.
- Oliecapaciteit min. 12 lit. max. 13 lit.
- Verchroomde mand, afmetingen 260x295xh120 mm.

DE Elektrische Friteuse, 1 Becken, 13 Liter auf Unterbau

- Beckengröße 280x340xh240 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 12 Liter, max. 13 Liter.
- Korb aus Chromstahl, Dimensionen 260x295xh120 mm.



53

0,5

