



TOP
15/10



ADVANTAGE

FR Cuve emboutie en "Y" avec angles arrondis, éléments de chauffe hors cuve.

NL Y-vormige diepgetrokken kuip met afgeronde hoeken, verwarmingselementen buiten de kuip.

DE Y-förmiger, tiefgezogener Tank mit abgerundeten Ecken, Heizelemente außerhalb des Tanks.

FR Friteuses électriques

- Réalisation en acier inox 304, "top" embouti épaisseur 15/10 mm, pieds réglables en inox (150/200 mm), versions à -TOP-, vérins réglables, étanchéité à l'eau "IPX4".
- Cuve emboutie en "Y" avec angles arrondis, munie d'une zone froide. Réalisation en acier inox AISI 304. Robinet de vidange (à bille). Couvercle en inox de série.
- Chauffage électrique par éléments placés dans la cuve, régulation de 105°C à 185°C, thermostat de sécurité.
- Chauffage électrique cuve en "Y", par éléments radiants placés sous la cuve, régulation de 105°C à 185°C, thermostat de sécurité.

NL Elektrische friteusen

- Vervaardigd in R.V.S. AISI 304, TOP diepgetrokken dikte 15/10 mm, regelbare poten in R.V.S. (150/200 mm), -TOP-versie, regelbare vijzels, waterdichtheid "IPX4"
- Diepgetrokken kuip in "Y", met afgeronde hoeken, uitgerust met een koude zone. Vervaardigd in R.V.S. AISI 304. Ledigingskraan (met kogellager). Deksel in R.V.S. standaard.
- Elektrische verwarming door elektrische weerstanden, geplaatst in de kuip, regeling van 105°C tot 185°C, veiligheidsthermostaat.
- Elektrische verwarming kuip in "Y" met stralingselementen, geplaatst onder de kuip, regeling van 105°C tot 185°C, veiligheidsthermostaat.

DE Elektro Friteusen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. "Top" gestanzt (15/10mm dick), regulierbare Füße aus Edelstahl (150/200 mm), -TOP- Version, regulierbare Fußspindel, wassergeschützt "IPX4".
- Becken gestanzt in "Y" Form mit abgerundeten Ecken und Kaltzone. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Ablasshahn (kugelförmig). Serienmäßig mit Edelstahldeckel.
- Elektrische Aufheizung durch Heizelemente im Becken, Regulierung von 105°C bis 185°C, Sicherheitsthermostat.
- Elektrische Aufheizung für Becken in "Y" Form durch Heizelemente unterhalb des Beckens, Regulierung von 105°C bis 185°C, Sicherheitsthermostat.



E17/F74T-N

mm : 400x700(730)xh250/320

kW : 5,4

400/3N 50-60Hz

FR Friteuse électrique, cuve en "Y" 7 litres, éléments extérieurs -TOP-

- Dimensions de la cuve 240x380xh235 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 5,5 lit. max. 7 lit.
- 1 panier en acier chromé, dimensions 225x325xh90 mm.

NL Elektrische friteuse, kuip in "Y", 7 liter, buitenkant elementen -TOP-

- Afmetingen van de kuip 240x380xh235 mm.
- Olecapaciteit min. 5,5 lit. max. 7 lit.
- 1 verchromde mand, afmetingen 225x325xh90 mm.

DE Elektro Friteuse, Becken in "Y" Form, 7 L, externe Heizelemente -TOP-

- Beckenmaße 240x380xh235 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 5,5 Liter, max. 7 Liter.
- 1 Korb aus Chromstahl, Dimensionen 225x325xh90 mm.



TANK "Y"



E17/F2V54T-N

mm : 400x700(730)xh250/320

kW : 9

400/3N 50-60Hz

FR Friteuse électrique, 2x 5 litres -TOP-

- Dimensions des cuves 110x420xh235 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 4 litres, max. 5 litres.
- 2 paniers en acier chromé, dimensions 100x325xh125 mm.

NL Elektrische friteuse, 2x 5 liter -TOP-

- Afmetingen van de kuipen 110x420xh235 mm.
- Olecapaciteit min. 4 liter, max. 5 liter.
- 2 verchromde manden, afmetingen 100x325xh125 mm.

DE Elektro Friteuse, 2x 5 Liter -TOP-

- Beckenmaße 110x420xh235 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 4 Liter, max. 5 Liter.
- 2 Körbe aus Chromstahl, Dimensionen 100x325xh125 mm.

