



TOP
20/10



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. Vidange des huiles aisée grâce au robinet de vidange placé en-dessous du meuble, ainsi qu'au bac de décantation muni de filtre en acier inox (fourni de série).

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. Eenvoudig aftappen van olie dankzij de aftapkraan onder de kast, evenals de opvangbak voorzien van inox filter (standaard meegeleverd).

DE Die speziell tiefgezogene Platte lässt die Körbe leicht und kann eventuell überlaufendes aufmeihen. 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 Speiseöle garantiert. Einfaches Ablassen des Öls dank des unter dem Schrank angebrachten Ablasshahns sowie des mit Edelstahlfilter ausgestatteten Absetzbeckens (serienmäßig im Lieferumfang enthalten).

FR Friteuses électriques

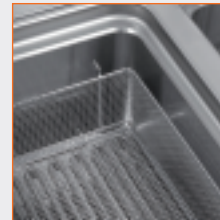
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304, coins intérieurs arrondis, munie d'une zone froide, robinet de vidange (à bille) placé dans le meuble. Couvercle en acier inox. Bac pour décantation de l'huile, rangé dans l'armoire inférieure.
- Chauffage électrique par résistances blindées, en acier inox, immergées dans la cuve. Résistances pivotantes permettant un nettoyage de la cuve aisé, régulation de 100°C à 180°C, thermostat de sécurité de série.

NL Elektrische friteuses

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Diepgetrokken en waterdichte top (20/10mm) in roestvrij staal AISI 304.
- "Diepgetrokken" kuip in roestvrij staal, afgeronde binnenhoeken, voorzien van koude zone, aftapkraan (kogel) geplaatst in de kast. Roestvrij stalen deksel. Opvangbak voor de olie, opgeslagen in de kast onderaan.
- Elektrische verwarming d.m.v. gepantserde weerstanden, in roestvrij staal, ondergedompeld in de kuip. Kipbare weerstanden voor een eenvoudige reiniging van de kuip, regeling van 100°C tot 180°C, standaard met veiligheidsthermostaat.

DE Elektrische Fritteusen

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene und Wasserdichte Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- "Tiefgezogene" Becken aus Edelstahl AISI 304, abgerundete Innenecken, ausgestattet mit einer Kaltzone, Ablasshahn (mit Kugel) im Schrank. Deckel aus Edelstahl. Öl-Dekantierbecken im Unterschrank.
- Elektrische Aufheizung durch gepanzerte Edelstahl-Heizelemente, eingetaucht in das Becken. Dreh-Widerstände zur einfachen Becken-Reinigung, Regelung von 100°C bis 180°C, Sicherheitsthermostat serienmäßig.



E9/F18A4

mm : 400x300xh850/920

kW : 16

400-230/3N 50-60Hz

FR Friteuse électrique 1 cuve 18 lit. sur meuble fermé

- Dimensions de la cuve 300x400xh250 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 16 litres max. 18 litres.
- 1 panier en acier chromé, dimensions 270x360xh140 mm.



NL Elektrische friteuse met 1 kuip van 18 liter op gesloten kast

- Afmetingen van de kuip 300x400xh250 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 16 lit. max. 18 lit.
- 1 mand in verchromd staal, afmetingen 270x360xh140 mm.

DE Elektrische Fritteuse 1 Becken 18 Lit., auf Unterschrank

- Beckenmaße 300x400xh250 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 16 lit. max. 18 lit.
- 1 Korb aus Chromstahl, Dimensionen 270x360xh140 mm.

