



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 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. Einfaches Ablassen des Öls dank des unter dem Schrank angebrachten Ablasshahns sowie des mit Edelstahlfilter ausgestatteten Absetzbeckens (serienmäßig im Lieferumfang enthalten).

FR Friteuses gaz

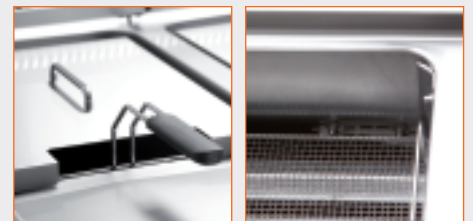
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304, coins et angles intérieurs arrondis, munie d'une zone froide, robinet de vidange (à bille) placé dans le meuble. Couvercle en acier inox. Bac pour décantation de l'huile, rangé dans l'armoire inférieure.
- Chauffage gaz, par des échangeurs de chaleur immergés dans la cuve, brûleurs en fonte à flamme horizontale. Régulation de 90°C à 190°C, par vanne thermostatique, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique.

NL Gasfriteuses

- 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.
- Gas verwarming, door warmtewisselaars ondergedompeld in de kuip, gietijzere branders met horizontale vlam. Regeling van 90°C tot 190°C, door thermostatische gaskraan, ontsteking van de waakvlam en thermokoppelveiligheid, piézo-elektrische ontsteking.

DE Gas-Fritteusen

- Hergestellt 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.
- Gasheizung mit in das Becken eingetauchten Wärmetauschern, Gusseisen-Brenner mit horizontaler Flamme. Temperaturregelung von 90°C bis 190°C, durch Thermostatventil, Zündflammenbrenner und Sicherheitssystem mit Thermoelement, mit elektrischer Piezovorrichtung.



G9/F18A4

mm : 400x300xh850/1180

kcal/h : 15480

FR Friteuse gaz 1 cuve 18 lit. (18 kW) sur meuble fermé

- Dimensions de la cuve 300x400xh315 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 16 lit. max. 18 lit.
- 1 panier en acier chromé, dimensions 270x360xh140 mm.

NL Gasfriteuse 1 kuip van 18 liter (18 kW) op gesloten kast met draaideur

- Afmetingen van de kuip 300x400xh315 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 16 liter max. 18 liter.
- 1 mand in verchromd staal, afmetingen 270x360xh140 mm.

DE Gasfriteuse 1 Becken 18 Lit., auf Unterschrank

- Beckenmaße 2 300x400xh315 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min.16 Liter, max. 18 Liter.
- 1 Korb aus Chromstahl, Dimensionen 270x360xh140 mm.

