



FSM-8GT/S

mm : 250x700xh500 kcal/h : 5360

Friteuse gaz, 1 cuve 8 lit., à TOP

- Paniers aux poignées athermiques (128x270xh110 mm).
- Cuve emboutie (250x270xh110 mm) à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile. Filtre pour résidus, possibilité de frire sans le panier. - Vidange par robinet tout inox.
- Réglage thermostatique 190°C. 2 brûleurs très puissants placés sous la cuve.
- Réalisation en acier inox.



Gas friteuse 1 kuip 8 Lit. - TOP-

- Manden met thermische handvaten (128x270xh110 mm).
- Gestempelde kuip (250x270xh110 mm) met afschuining aan onderkant voor makkelijke olieversing. Filter voor stoffen, frituren zonder de manden te gebruiken, olieafvoer d.m.v. kraan in RVS.
- Thermostatische regeling 190°C, 2 krachtige branders onder de kuip geplaatst.
- Vervaardigd in RVS.

Gas-Friteuse, 1 Tank 8 Lit., TOP

- Körbe mit thermischen Handgriffen (128x270xh110 mm).
- Gestanztes Becken (250x270xh110 mm) mit leichter Neigung zum einfachen Ölwechsel ohne Ölrreste. Filter, wichtig um z.B. zu fritieren ohne die Körbe zu gebrauchen, Ölablass mit Edelstahlhahn.
- Regelung per Thermostat 190°C. 2 kräftige Brenner außerhalb des Beckens.
- Hergestellt aus Edelstahl.

PLUS

FR Destinées aux food-trucks et établissements à espace restreint, ces friteuses à zone froide vous permettent de maîtriser votre consommation d'huile et d'énergie au plus juste. Idéale pour des frites fraîches ou surgelées, beignets, poissons panés... Cuves 100% accessibles, entretien aisé !

NL Ontworpen voor food-trucks en eetgelegenheden met beperkte ruimte, deze friteuse met koude zone laat u toe het oliegebruik juist te bepalen en dus te besparen. ideaal voor verse - of diepgevroren frieten, beignets, gepanneerde vis... Kuipen zijn 100% bennutbaar.

DE Bestimmt für Foodtrucks und Lokale mit begrenztem Platzangebot, Schmalzgebäck, paniertes Fisch. Diese Friteusen ermöglichen den Öl- und Energieverbrauch im kalten Bereich... Tank 100% zugänglich, einfache Wartung

CLEANING 100%



FSM-12GT/N

mm : 400x700xh525 kcal/h : 7740

Friteuse gaz 12 lit. -TOP-

- Panier poignée athermique (250x270xh110 mm).
- Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile. Filtre pour résidus, possibilité de frire sans le panier. Vidange par robinet tout inox.
- Réglage thermostatique 190°C. 2 brûleurs très puissants placés hors de la cuve.
- Réalisation en acier inox.



Gas friteuse 12 Lit. - TOP-

- Mand athermische handgreep (250x270xh110 mm).
- Diepgetrokken kuip met schuine bodem voor een afvoer zonder olieresten. Filter voor resten, mogelijkheid om zonder de mand te frituren. Olieafvoer d.m.v. kraan in RVS.
- Thermostatische regeling 190°C. 2 zeer krachtige branders buiten de kuip geplaatst.
- Gemaakt van roestvrij staal.

Gas-Friteuse 12l -TOP-

- Korb athermischer Griff (250x270xh110 mm).
- Tiefgezogener Becken mit schrägem Boden für eine rückstandsfreie Entleerung. Rückstandsfiler, Möglichkeit zum Braten ohne Korb. Entwässerung durch Edelstahlhahn.
- Thermostatische Einstellung 190°C. 2 sehr leistungsstarke Brenner außerhalb des Beckens.
- Hergestellt aus Edelstahl.



FSM-MF/N

mm : 400x600xh525

Meuble pour friteuses 12Lit

Kast voor friteuse 12Lit

Untergestell für Friteusen 12l



1000 Kcal/h = 1,16 kW