



## FSM-16G/C

mm : 400x700xh875/1062

kcal/h : 12040

## ④ Friteuse gaz, 1 cuve 16 lit., sur meuble

- Panier poignée athermique (250x300xh145 mm).
- Cuve emboitée à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile, couvercle tout inox.
- Filtre pour résidus importants, et possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier.
- Vidange par robinet à l'intérieur du meuble, bac de récupération avec filtre.
- Réglage thermostatique 190°C. 2 brûleurs très puissants placés sous la cuve.
- Pieds inox (H.100 mm) réglables.
- Réalisation en acier inox.

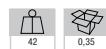


## ④ Gas friteuse 1 kuip 16 Lit. - op kast

- Mand athermique handgreep (250x300xh145 mm).
- Diepgetrokken kuip met schuine bodem voor het aftappen zonder olieresten, volledig roestvrijstalen deksel.
- Filter voor hoge residu's en mogelijkheid om zonder mand donuts of grote delen te bakken.
- Leegmaken door middel van een kraan in de kast, opvangbak met filter.
- Thermostatische aanpassing 190°C. 2 zeer krachtige branders onder de kuip geplaatst.
- Verstellbare roestvrijstalen poten (H.100 mm).
- Vervaardigd uit roestvrij staal.

## ④ Gas-Fritteuse, 1 Tank 16 Lit., auf Unterschrank

- Korb athermischer Griff (250x300xh145 mm).
- Tiefezogener Becken mit schrägen Boden zum Entleeren ohne Ölrückstände, Deckel komplett aus Edelstahl.
- Filter für hohe Rückstände und die Möglichkeit, Doughnuts oder große Teile ohne Korb zu braten.
- Entleerung durch Wasserhahn im Schrank, Sammelbehälter mit Filter. - Thermostatische Einstellung 190°C. 2 sehr starke Brenner unter dem Becken.
- Verstellbare Edelstahlfüße (H.100 mm).
- Hergestellt aus Edelstahl.

CLEANING  
100%

## FGHR-23/N

mm : 400x735xh870/1133

kcal/h : 18060

## ④ Friteuse gaz "haut rendement", cuve 23 litres

- Cuve (349x580x400mm), avec zone froide.
- 2 x ½ paniers (165x335x150mm).
- 4 brûleurs « haut rendement » (21 kW).
- Régulation de 100° à 200°C.
- Vidange par robinet de sécurité ». 1 Bac de récolte.
- Pieds réglables.
- Construction en acier inox.



## ④ Gas friteuse "hoog rendement", kuip 23 liter

- Kuip (349x580x400mm), met koude zone.
- 2 x ½ manden (165x335x150mm).
- 4 "hoog rendement" branders (21 kW).
- Regeling van 100° tot 200°C.
- Afvoer door veiligheidsklep". 1 Oogstbak.
- Verstellbare poten.
- Roestvrijstalen uitvoering.

## ④ Gas Friteuse "hohe Leistung", Becken 23 Liter

- Becken (349x580x400mm), mit Kaltzone.
- 2 x ½ Körbe (165x335x150mm).
- 4 Brenner mit "hohem Wirkungsgrad" (21 kW).
- Regelung von 100° bis 200°C.
- Entwässerung durch Sicherheitsventil". 1 Erneutebehälter.
- Verstellbare Füße.
- Konstruktion aus Edelstahl.

HIGH PRODUCTIVITY



## PP23-1/N

mm : 165x335xh150



- ④ Panier (1/2), petit modèle, friteuse 23 litres
- ④ (1/2) mand, klein model, friteuse 23 liter
- ④ Frittierkorb (1/2), kleines Modell, Friteuse 23 Liter

NB: COMPLEMENTARY

1000 Kcal/h = 1,16 kW

## PG23-1/N

mm : 330x340xh150



- ④ Panier grand modèle, friteuse 23 litres "Fryers Line"
- ④ Mand, groot model, friteuse 23 liters "Fryers Line"
- ④ Frittierkorb 1/1 für 23 lt. Friteuse

NB: COMPLEMENTARY