



**CLEANING
100%**



FSM-16G/C

mm : 400x700x875/1062

kcal/h : 12040

Ⓢ Friteuse gaz, 1 cuve 16 lit., sur meuble

- Panier poignée athermique (250x300x145 mm).
- Cuve emboutie 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.



Ⓢ Gas friteuse 1 kuip 16 Lit. - op kast

- Mand athermische handgreep (250x300x145 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.
- Verstelbare roestvrijstalen poten (H.100 mm).
- Vervaardigd uit roestvrij staal.

Ⓢ Gas-Fritteuse, 1 Tank 16 Lit., auf Unterschrank

- Korb athermischer Griff (250x300x145 mm).
- Tiefgezogener Becken mit schrägem 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.
- Verstelbare Edelstahlfüße (H.100 mm).
- Hergestellt aus Edelstahl.



FGHR-23/N

mm : 400x735x870/1133

kcal/h : 18060

Ⓢ Friteuse gaz "haut rendement", cuve 23 litres

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



Ⓢ 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.
- Verstelbare poten.
- Roestvrijstalen uitvoering.

Ⓢ 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 Erntebehälter.
- Verstelbare Füße.
- Konstruktion aus Edelstahl.

HIGH PRODUCTIVITY

PP23-1/N

mm : 165x335x150

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

NB: COMPLEMENTARY



PG23-1/N

mm : 330x340x150

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

NB: COMPLEMENTARY

