



F12TR/SP

mm : 325x430xh510 kW : 7,5 400-230/3N 50-60Hz

Ⓢ **Friteuse de table électrique "S-POWER" 12 litres + robinet**

- Cuve capacité utile (+/- 11 litres). Panier dimensions 255x255xh110mm.
- Réalisation en acier inoxydable, 2 poignées latérales athermiques.
- Robinet de vidange, munis d'une sécurité.
- Chauffage par résistance blindée "traitées".
- Zone froide: pas de carbonisation des déchets alimentaires, ni transmission de goût.
- Interrupteur On-Off et thermostat de 0°C à 180°C, thermostat de sécurité.
- Entretien facile: boîtier de commandes amovible (muni d'un micro interrupteur).



Ⓢ **Elektrische friteuse tafelmodel "S-POWER" 12 liter + kraan**

- Nuttige inhoud kuip (+/- 11 liter). Korfmetingen 255x255xh110mm.
- Gemaakt van roestvrij staal, 2 zijwaartse athermische handgrepen.
- Afvoerkraan, voorzien van een veiligheidsvoorziening.
- Verwarming door "behandelde" gepantserde weerstandsverwarming.
- Koude zone: geen verkoking van voedselafval, geen smaakoverdracht.
- Aan-uitschakelaar en thermostaat van 0°C tot 180°C, veiligheidsthermostaat.
- Eenvoudig onderhoud: uitneembare bedieningskast (voorzien van een microsckakelaar).

Ⓢ **Elektro-Tischfriteuse "S-POWER" 12 Liter + Ablasshahn**

- Becken-Nutzinhalt (+/- 11 Liter). Korbmaße 255x255xh110mm.
- Aus Edelstahl, 2 seitliche athermische Griffe.
- Ablasshahn, ausgestattet mit einer Sicherheitsvorrichtung.
- Erwärmung durch "behandelte" geschirmte Widerstandsheizung.
- Kaltzone: keine Verkoking von Lebensmittelabfällen, keine Geschmacksübertragung.
- Ein-/Ausschalter und Thermostat von 0°C bis 180°C, Sicherheitsthermostat.
- Wartungsfreundlich: abnehmbarer Schaltkasten (mit Mikroschalter).

S-POWER



F16E/D-N

mm : 540x450xh370 kW : 9 400-230/3N 50-60Hz

Ⓢ **Friteuse électrique, 1 cuve 16 litres**

- Idéalement pour les beignets, muffins, chips... Cuve en inox AISI 304 zone froide et robinet de vidange, grille de fond.
- Capacité min. 14 et max. 16 Lit. Régulation de 50°C à 190°C.
- 1 panier 475x245xh80 mm, 2 poignées athermiques.
- Châssis en acier inox, muni de 2 poignées athermiques.



Ⓢ **Elektrische friteuse, kuip van 16 liter**

- Ideaal voor smoutebollen, muffins, chips... Roestvrijstalen kuip AISI 304 koude zone en aftapkraan, bodemrooster.
- Capaciteit min. 14 en max. 16 liter. Regeling van 50°C tot 190°C.
- 1 mand 475x245xh80 mm, 2 athermische handgrepen.
- Roestvrijstalen frame, voorzien van 2 athermische handgrepen.

Ⓢ **Elektro-Friteuse, 1 Becken 16 Liter**

- Ideal für Berliner, Muffins, Chips.... Behälter aus Edelstahl AISI 304 Kaltzone und Ablaufventil, Bodenrost.
- Kapazität min. 14 und max. 16 Lit. Regelung von 50°C bis 190°C.
- 1 Korb 475x245xh80 mm, 2 athermische Griffe.
- Edelstahlrahmen, ausgestattet mit 2 athermischen Griffen.

DOUBLE HANDLE



DOUBLE HANDLE



F30E/D-N

mm : 670x650xh370 kW : 15 400-230/3N 50-60Hz

Ⓢ **Friteuse électrique, 1 cuve 30 litres**

- Capacité d'huile min. 27 litres et max. 30 litres.
- Livré avec 1 panier 585x445xh80 mm, avec 2 poignées athermiques.

Ⓢ **Elektrische friteuse, kuip van 30 liter**

- Oliecapaciteit min. 27 liter en max. 30 liter.
- Geleverd met 1 mand 585x445xh80 mm, met 2 athermische handgrepen.

Ⓢ **Elektro-Friteuse, 1 Becken 30 Liter**

- Ölvolumen min. 27 Liter und max. 30 Liter.
- Lieferung mit 1 Korb 585x445xh80 mm, mit 2 athermischen Griffen.

