



## ADVANTAGE

**FR** - Destinées aux fast-foods et établissements à grand débit, 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** - Deze friteuses met koude zone zijn ontworpen voor fastfood- en high-flow-zaken en stellen u in staat om uw olie- en energieverbruik zo nauwkeurig mogelijk te beheersen. - Ideaal voor verse of diepgevroren frietjes, donuts, gepaneerde vis, ... - Kuipen 100% toegankelijke, eenvoudig onderhoud!

**DE** - Konzipiert für Fast-Food- und High-Flow-Betriebe, ermöglichen Ihnen diese Kaltzonenfriteusen, Ihren Öl- und Energieverbrauch so präzise wie möglich zu steuern. - Ideal für frische oder gefrorene Pommes frites, Doughnuts, panierten Fisch..... - Becken 100% zugängliche, einfache Wartung!

### FR Friteuses électriques - TOP -

- Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile.
- Paniers aux poignées athermiques.
- Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité.
- Filtre pour résidus importants, et possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier.
- Commutateur-thermostat 190°C. Résistance à forte puissance.
- Voyants de contrôle.
- Boîtier de contrôle totalement amovible pour un entretien aisé.
- Réalisation en acier inox.

### NL Elektrische friteuses -TOP-

- Diepgetrokken kuip met schuine bodem voor een afvoer zonder olieresten.
- Manden met athermische handgrepen.
- Afvoer via alle roestvrijstalen kranen met veiligheidssysteem.
- Filter voor hoge residu's en mogelijkheid om zonder mand donuts of grote delen te bakken.
- Thermostaatschakelaar 190°C. Hoge vermogensweerstand.
- Controle lampen.
- Volledig afneembare bedieningskast voor eenvoudig onderhoud.
- Vervaardigd uit roestvrij staal.

### DE Elektro-Fritteusen -TOP-

- Tiefgezogener Becken mit schrägem Boden für eine rückstandsfreie Entleerung.
- Körbe mit athermischen Griffen.
- Entwässerung durch Voll-Edelstahlhahn mit Sicherheitssystem.
- Filter für hohe Rückstände und die Möglichkeit, Doughnuts oder große Teile ohne Korb zu braten.
- Thermostatschalter 190°C. Hohe Belastbarkeit.
- Kontrolllampen.
- Komplett abnehmbarer Steuerkasten für einfache Wartung.
- Hergestellt aus Edelstahl.



INCREASED PRODUCTIVITY

### FSM-12ET/N

mm : 400x600x445

kW : 9

400-230/3N 50-60Hz

- ⑤ Friteuse électrique 12 lit. -TOP-
- Panier 250x270x110 mm.



- ⑤ Electrische friteuse 12 Lit. -TOP-
- Mand 250x270x110mm.



- ⑤ Elektro-Fritteuse 12l -TOP-
- Korb 250x270x110mm.

### FSM-MF/N

mm : 400x600x525

- ⑤ Meuble pour friteuses 12Lit

- ⑤ Kast voor friteuse 12Lit



- ⑤ Untergestell für Fritteusen 12l

### FSM-2V5ET/S

mm : 400x600x445

kW : 9

400-230/3N 50-60Hz

- ⑤ Friteuse électrique 2 x 8 Lit. - TOP
- Panier 131x320x145mm. 2x 4,5 kW par cuve.



- ⑤ Electrische friteuse 2 x 8 Lit. - TOP
- Mand 131x320x145mm. 2x 4,5 kW per kuip.



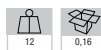
- ⑤ Elektro-Fritteuse 2 x 8 Lit. - TOP
- Korb 131x320x145mm. 2x 4,5 kW pro Becken.

### FSM-MF/N

mm : 400x600x525

- ⑤ Meuble pour friteuses 12Lit

- ⑤ Kast voor friteuse 12Lit



- ⑤ Untergestell für Fritteusen 12l

INCREASED PRODUCTIVITY