



(N) INDUCTIE FRITEUSE - met roestvrijstalen behuizing en voorzien van speciale standen thermostaat, controlelampje, aan/uit schakelaar, maximaal-beveiliging, kruimelvanger, aftapkraan en met diepgetrokken binnenpan, wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt. Zeer korte opwarm/hersteltijd en uitstekende temperatuurbekoming door de zeer snelle inductieverhitting

(E) INDUCTION FRYER - stainless steel housing and equipped with special set positions-thermostat, thermal cut-out, indicator light, on/off switch, crumb sieve, drainage tap and inner seamless pan for easy maintenance and cleaning. Short pre/recovery heating and control due to the induction heating system

(E) FRITEUSE À INDUCTION - boîtier en inox et équipé d'un thermostat à positions spéciales, voyant de contrôle, interrupteur, sécurisé au maximum, avec ramasse-miettes, vanne de vidange et cuve intérieure profonde qui simplifie son nettoyage et entretien. Temps courts de chauffage/récupération et parfait contrôle de la température grâce au très rapide chauffage par induction

(D) INDUKTIONSFRITTEUSE - Gehäuse CNS und Spezialthermostat, Kontrollleuchte, Ein-/Ausschalter, Sicherheitsthermostat, Brosamen-Korb, Ablaufhahn, tiefgezogenen Becken, was Wartung und Reinigung vereinfacht. Sehr kurze Aufwärm-/Erholungszeit und ausgezeichnete Temperaturkontrolle aufgrund der sehr schnellen Induktionserwärmung

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.018	8	42(H)x29x43,7	230	3500	345,00
688.918	mand los/basket only/panier seul/Korbe allein				27,00



(N) VISBAK/OLIEBOLLEN FRITEUSE - vervaardigd uit roestvrijstaal en voorzien van EGO thermostaat, controlelampjes, maximaal-beveiliging, kruimelrooster, koude zone, aftapkraan en speciaal afdruij/afzet plateau, de elementunit is gemakkelijk te verwijderen wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt

(E) FISH/DOUGH PASTRY FRYER - made of stainless steel and equipped with EGO thermostat, indicator lights, thermal cut-out, crumb tray, cold zone, drain valve and special drip/drop tray, the element unit is easy to remove which simplifies maintenance and cleaning

(E) FRITEUSE A POISSON/PATE A TARTE - fabriquée en inox et équipée d'un thermostat EGO, de voyants de protection, d'une protection maximale, d'une grille pour miettes, d'une zone froide, d'une vanne de vidange et d'un plateau d'égouttage/égouttement spécial, l'unité est facile à retirer, ce qui simplifie la maintenance et le nettoyage

(D) FISCH/TEIGGEBÄCK FRITEUSE - aus CNS gefertigt und mit EGO-Thermostat, Kontrollleuchten, Sicherheitsthermostat, Krümelrost, Kältezone, Ablassventil und spezieller Tropf/Arbeitsplatte ausgestattet, die Elementeinheit ist leicht zu entfernen, was Wartung und Reinigung vereinfacht

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.015	15	37(H)x60x71	230	3200	315,00
688.915	mand los/basket only/panier seul/Korbe allein				34,00