



Ⓝ **FRITEUSES - zijn geheel uit roestvrijstaal vervaardigd, met thermostaat, maximaal beveiliging, controle lampjes, koude zone en aftapkraan, bovendien zijn de staande modellen voorzien van een vetopvangbak**

ⓔ **FRYERS - are entirely made of stainless steel, with thermostat, thermal cut-out, indicator light, cold zone, and drainage tap, the free-standing types have a drainage container**

ⓕ **FRITEUSES - en acier inox, avec thermostat, thermostat de sécurité, voyant lumineux, zone froide et robinet de vidange, les modèles debout sont avec bac de vidange**

ⓓ **FRITEUSEN - Vollständig aus CNS, mit Thermostat, Sicherheitsthermostat, Kontroll-Lampen, Kaltzone und Fettablaufhähnen, die Stand-Modelle sind mit Öl-Entleerungsbehälter ausgestattet**

RAPALLO

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
585,00	*527.009	9	42(H)x31x58	230	3450
775,00	*527.112	12	42(H)x31x58	400	7000

53,00 527.851 mand los/basket only/panier seul/Korbe allein

ZOAGLI

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
1.025,00	*527.209	9 + 9	42(H)x62x58	2x 230	2x 3450
1.295,00	*527.212	12 + 12	42(H)x62x58	2x 400	2x 7000

53,00 527.851 mand los/basket only/panier seul/Korbe allein

Ⓝ VISBAKFRITEUSE

ⓔ FISH FRYER

ⓕ FRITEUSE A POISSONS

ⓓ FISCH FRITEUSE

PIEVE

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
1.025,00	*527.026	26	42(H)x62x53	400	9900

113,00 527.854 mand los/basket only/panier seul/Korbe allein

