



# modular compact 600



10L



10L+10L



MAX

1/2

1/4



MAX

1/1

1/6 1/6 1/6

Ⓝ **FRITEUSE - voorzien van geperste frituurbak met afgeronde hoeken, ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar, controlelampjes en extra veiligheidsthermostaat, inhoud per bak 10 liter, frituurmand met kunststof greep, voorzien van kruimelvangers en koude zone, element is opklapbaar bij reiniging**

ⓔ FRYER - stamped pan with rounded corners, built-in draining tap with discharge outlet, variably operational thermostat with on/off switch, and pilot light, additional safety thermostat, capacity of pan 10 litres, frying basket with plastic grip, with cold zone and crumb sieves, element collapsible during cleaning of fryer

ⓔ FRITEUSE - cuve à coins arrondis, robinet de vidange incorporé thermostat de sécurité additionnel, capacité de la cuve 10 litres, panier à manche plastique, avec zone froide et corbeille pour miettes, résistance escamotable pendant le nettoyage

ⓓ ELEKTRO FRITEUSE - Becken mit abgerundeten Ecken, mit eingebautem Ablaufhahn, stufenloser Thermostat mit Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe, mit zusätzlichem Sicherheitsthermostat, Inhalt Becken 10 Liter, Backkorb mit Kunststoffgriff, mit Kaltzone und Brosamen-Korb, Heizkörper zur Reinigung aufklappbar

### 30 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.654	60/30 FRE	28(H)x30x60	400	7500	835,00

### 60 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.655	60/60 FRE	28(H)x60x60	400	15000	1.495,00

316.852	mand/basket/panier/Korbe	1/2	10L	59,00
316.853	mand/basket/panier/Korbe	1/1	10L	66,00

Ⓝ **BAIN MARIE - gastronorm, dubbelwandig, geschikt voor gastronormbakken van maximaal 10 cm diep, ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, vlakke, van geperforeerd rooster voorziene bodem met ingebouwd element. Voorzien van traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje**

ⓔ BAIN MARIE - gastronorm, double-walled, for gastronorm pans of maximally 10 cm depth, draining tap and discharge pipe, flat bottom with built-in element and extra perforated grid. Thermostat with built-in On/Off switch and indicator light

ⓔ BAIN MARIE - pour bacs gastronorm, avec profondeur jusqu'à 10 cm, à double paroi, robinet et tuyau de vidage encastrés, filtre égouttoir en inox perforé au-dessus de sole plate avec résistance encastrée. Thermostat à opération continue avec commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle

ⓓ BAIN-MARIE - für Gastronorm Behälter bis 10 cm Tiefe. Doppelwandig, Ablaufhahn gelochter Bodenrost auf dem flachen Boden, eingebauter Heizkörper. Stufenloser Thermostat mit eingebautem Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe

### 30 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.664	60/30 BME	28(H)x30x60	230	1500	540,00

### 60 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.665	60/60 BME	28(H)x60x60	230	3000	660,00