

Ⓝ GASFRITEUSES - voorzien van thermostatische veiligheidsklep en elektrische eindbeveiliging, zeer snelle verhittingstijd d.m.v. 2 vlampijpen per pan, inhoud per pan 8 liter, voorzien van koudezone en kruimelvanger, per unit een ingebouwde aftapkraan traploze thermostaat, piëzo elektrische ontsteking en frituurmand met kunststof greep, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas

ⓔ GAS FRYERS - with thermostatical safety valve and thermal cut-out, right temperature reached within a few minutes by means of 2 blow pipes for each pan, capacity of pan 8 liters, with cold zone and crumb sieves, built-in draining tap; variable operation thermostat; piezo electric ignition, frying baskets with plastic grip, standard units for natural gas; units for propane also available

ⓕ FRITEUSES À GAZ - thermostat à réglage continu avec soupape de sécurité et thermostat de sécurité additionnel; 2 brûleurs à tubes par cuve, ainsi temps de préchauffage très bref; capacité par cuve 8 litres; avec zone froide et corbeille à miettes, par cuve robinet de vidange incorporé, thermostat à réglage continu, igniteur piézo-électrique et panier avec poignée plastique, livrées standard avec brûleurs à gaz naturel mais sûr demande aussi livrable avec brûleurs à gaz propane

ⓓ GAS-FRITEUSEN - stufenloser Thermostat mit Sicherheitsventil sowie zusätzlichem Sicherheitsthermostat; 2 Heizrohre pro Wanne ergeben eine sehr kurze Aufheizzeit; Inhalt pro Wanne 8 Liter, mit Kaltzone und Brosamen-Korb, mit eingebautem Ablaufhahn, stufenlosem Thermostat, Piezo-Zündung und Backkorb mit Kunststoff Stiel je Wanne, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas; auf Wunsch auch lieferbar mit Düsen für Propangas

30 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
995,00	*316.650	60/30 FRG	28(H)x30x60	6,8
995,00	*316.651	60/30 FRG-GPL	propaan /propane/Propan	

60 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1.645,00	*316.652	60/60 FRG	28(H)x60x60	13,6
1.645,00	*316.653	60/60 FRG-GPL	propaan /propane/Propan	
66,00	316.851	mand/basket/panier/Korbe	1/1 8L	
59,00	316.852	mand/basket/panier/Korbe	1/2 8L	

Ⓝ FRITUURVET/OLIE KWALITEITS TEST-SET - geeft aan wanneer vet of olie moet worden vervangen

ⓔ FRYING OIL QUALITY ASSURANCE TEST-SET - to be used to confirm oil discard time has arrived

ⓕ TEST-SET POUR DÉTERMINER LA QUALITÉ D'HUILE DE FRITURE - pour fixer le moment que l'huile doit être remplacée

ⓓ FRITIER-ÖL TEST-SET - zur Feststellung wenn das Frittieröl ersetzt werden soll

EURO	No.
23,75	909.010



modular
compact

600

8L



8L + 8L



MIR OIL

SET à 6

*610

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT