



Outer casing and feet in stainless steel.  
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.  
AISI 18/10 stainless steel pan, with cool zone and foam area.  
Oil discharge tap.  
Oil drip pan available upon request.  
Safety thermostat (230°C) to prevent oil overheating.

**Electric model:** AISI 304 stainless steel armoured heaters positioned in the bowl for heating operations; rotatable more than 90°.

**Gas model:** Stainless steel burner mounted on the outside of the bowl for heating operations. Oil temperature controlled by mechanical thermostat with a range from 100 to 185°C.

Ommanteling en poten van RVS.  
In hoogte verstelbaar tussen 840 en 900 mm.  
De frituurbakken zijn uitgevoerd met ronde hoeken en zijn van AISI 18/10 met koude zone, uitschuim gedeelte en olie-aftapkraan.  
Opvangbak op aanvraag.  
Tevens een maximaal oververhittingsthermostaat (230°C).

Gasuitvoering: 2 uitwendige RVS branders per pan. De temperatuur is regelbaar tussen 100 en 185°C.

Electrische uitvoering: verwarming door gepantserde elementen AISI 304. 90° kantelbaar voor eenvoudig reinigen.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.  
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.  
Edelstahlbecken AISI 18/10 mit Kaltzone und Schaumzone.  
Ölablasshähne. Ölsammelschalen auf Anfrage. Sicherheitsthermostat (230 °C) zum Schutz gegen Überhitzung des Öls.

**Elektrische Ausführung:** Beheizung durch gekapselten Edelstahlwiderstand AISI 304 im Becken, Widerstand um 90° drehbar.

**Gasbeheizte Ausführung:** Beheizung durch Edelstahlbrenner außerhalb des Beckens. Regulierung der Öltemperatur durch mechanischen Thermostat zwischen 100 und 185°C.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.  
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.  
Cuves en acier inox AISI 18/10 avec zone froide et zone d'expansion mousse.  
Robinets de vidange huile.  
Bacs de récupération de l'huile sur demande.  
Thermostat de sécurité (230°C) contre les températures excessives de l'huile.

**Versión eléctrica:** réchauffement à l'aide d'une résistance blindée en acier AISI 304 située dans la cuve et déplaçable à 90° pour faciliter le nettoyage.

**Versión gaz:** réchauffement à l'aide d'un brûleur en acier inoxydable placé à l'extérieur de la cuve. Température de l'huile contrôlée par un thermostat mécanique avec réglage de 100 à 185°C.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.  
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.  
Cubas en acero inoxidable AISI 18/10 con zona fría y zona de expansión espumas.  
Grifos de descarga aceite.  
Bandejas recoge aceite bajo pedido.  
Termostato de seguridad (230°C) contra sobretemperaturas excesivas del aceite.

**Versión eléctrica:** calentamiento mediante resistencia revestida en acero inoxidable AISI 304 dentro de la cuba y giratoria en más de 90°.

**Versión gas:** calentamiento mediante quemador en acero inoxidable fuera de la cuba. Temperatura del aceite controlada mediante termostato mecánico con regulación de 100 a 185°C.

Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial • Voltaje especial 20V/3F + 4%  
Altro • others • andere • autres • otro + 7%

Accessori vedi pagina 26 • Accessories see page 26 • Zubehöre siehe seite 26 • Accessoires voir page 26 • Accesorios ver página 26