



7415/10 FRG

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.

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.

Gas model: stainless steel burner mounted on the outside of the bowl for heating operations (single pan model available with burner inside pan).
Oil temperature controlled by mechanical thermostat with a range from 100 to 185°C.

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

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

Gasbeheizte Ausführung: Beheizung durch Edelstahlbrenner außerhalb des Beckens (verfügbar auch in der Ausführung mit 1 Becken und Brenner im Becken).
Regulierung der Öltemperatur durch mechanischen Thermostat zwischen 100 und 185 °C.

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

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.

Version gaz : réchauffement à l'aide d'un brûleur en acier inox placé à l'extérieur de la cuve (disponible également modèle à 1 cuve avec brûleur dans la cuve). Température de l'huile contrôlée par un thermostat mécanique avec réglage de 100 à 185°C.

Version électrique : échauffement à l'aide d'une résistance blindée en acier AISI 304 située dans la cuve et déplaçable à plus de 90°C.

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

Versión de gas: calentamiento mediante quemador de acero inoxidable fuera de la cuba (disponible también modelo de 1 cuba con quemador en la cuba). Temperatura del aceite controlada mediante termostato mecánico con regulación de 100 a 185 °C.

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

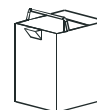
cestino da 1/2 • Basket 1/2 • Korb 1/2 • Panier 1/2 • Canasto 1/2

97326000	102,00	10/15 Lt.	29x12,5x12
----------	--------	-----------	------------



Bacinella raccogliolio
Oil tra • Fettauffangschale • Bac de filtrage • Barreño recoge aceite

97327000	114,00	10/15 Lt.
----------	--------	-----------



Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial • Voltaje especial
220V/3F + 4% - Altro • others • andere • autres • otro + 7%

Accessori vedi pagina 40 • Accessories see page 40 • Zubehör siehe seite 40 • Accessoires voir page 40 • Accesorios ver página 40