



9423/10 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 of elektronisch tussen 100 en 185°C met 4 tiptoetsen voor temperatuurregeling en melt-cyclus.

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, or electronic thermostat, with a range from 100 to 185°C. 4-key control panel, 3-digit display, PID and melting cycle regulation.

**Electric model:** AISI 304 stainless steel armoured heaters positioned in the bowl for heating operations; rotatable 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.  
Ölsammelschalen 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 oder elektronisch zwischen 100 und 185°C; Tastenfeld mit 4 Tasten, 3 Digit-Display, PID-Regelung, Melting-Zyklus.

**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.

**Versión gaz:** réchauffement à l'aide d'un brûleur en acier inoxydable 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 ou électronique, avec réglage de 100 à 185°C, clavier à 4 touches, afficheur à 3 chiffres, réglage code et cycle melting.

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

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 gas:** calentamiento mediante quemador en 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 o electrónico, con regulación de 100 a 185°C, teclado de 4 teclas, pantalla 3 digit, regulación pid y ciclo melting.

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

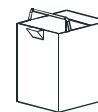
cestino da 1/1 • Basket 1/1 • Korb 1/1 • Panier 1/1 • Canasto 1/1

0592130	<b>104,00</b>	22/23 Lt.	31,5x36x12
---------	---------------	-----------	------------



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

97328000	<b>181,00</b>	22/23 Lt.
----------	---------------	-----------



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

Accessori vedi pagina 44 • Accessories see page 44 • Zubehöre siehe seite 44 • Accessoires voir page 44 • Accesorios ver página 44