

FRITTEUSEN

DEEP FRYERS



Made in Europe



Elektro-Fritteusen Electric Fryers

Gehäuse, Deckel und Schaltkastenblende aus Edelstahl • 2-Level-Heizkörper: Schnelles Frittieren, Energieersparnisse, knusprigere Ergebnisse • Ölbehälter mit wichtigem Kaltzonenbereich • Schaltkasten und Griffe aus Kunststoff • Sicherheitsthermostat • Überhitzungsschutz • für Doppelgeräte 2 getrennte Steckdosen erforderlich

casing, lid and control cover plate stainless steel made • 2 heating levels: Faster frying, energy-saving, crispy food • basins with important cool zone • control box and handles plastic made • safety thermostat • overheating safety • for double units 2 separate sockets required

	Korbgröße basket size	Fettablauf oil drain tap			kg	#	€
5 Liter	180 x 255 x 105 mm	nein no	230 V / 3,2 kW	265 x 391 x 280 mm	5,3 kg	00-00146	277,-*
2x 5 Liter	180 x 255 x 105 mm	nein no	2x 230 V / 2x 3,2 kW	496 x 393 x 280 mm	10,6 kg	00-00147	560,-*
8 Liter	215 x 245 x 115 mm	ja yes	230 V / 3,3 kW	270 x 485 x 363 mm	7 kg	00-00148	482,-*
2x 8 Liter	215 x 245 x 115 mm	ja yes	2x 230 V / 2x 3,3 kW	539 x 483 x 363 mm	13 kg	00-00149	798,-*



Induktionsfritteusen Induction Fryers

präzise Temperaturkontrolle: Induktionstechnologie hält immer exakt die eingestellte Temperatur • sehr kurze Aufheizzeit • effiziente Wärmeübertragung • mit Timer • Edelstahlgehäuse • äußerst leicht zu reinigen: Keine im Ölbad liegenden Heizkörper • Überhitzungsschutz • Displayanzeige für eingestellte Fett-Temperatur • mit Fettablauf • inkl. Frittierkorb und Deckel

precise temperature control: induction technology always maintains exactly the set temperature • very short heat-up time • efficient heat transfer • with timer • stainless steel casing • particularly easy to clean: No heating elements in the oil bath • overheating protection • display for set oil temperature • with oil drain tap • incl. basket and lid

	Fettablauf oil drain tap			kg	#	€
8 Liter	ja yes	230 V / 3,5 kW	290 x 485 x 406 mm	10,5 kg	05-50147	611,-*
2x 8 Liter	ja yes	2x 230 V / 2x 3,5 kW	580 x 485 x 406 mm	20,9 kg	05-50148	1199,-*