


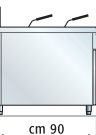


Fritteusen



- Außenverkleidung und Stellfüße aus Edelstahl.
- Gepresste Wannen aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Rändern zur Erleichterung der Reinigung.
- Ölabflussventil.
- Halterung für Körbe und Deckel.
- Je eine Ölauffangschale mit Filter aus Edelstahl pro Wanne.
- Mittels Thermostat bis 290°C regelbare Temperatur.
- Sicherheitsthermostat bei 230°C gegen übermäßige Übertemperaturen des Öls.
- Mit Gas betriebene Modelle mit patentiertem System zur Einleitung und Rückführung der bei der Verbrennung entstehenden Dämpfe in einen in der Wanne angeordneten Tauscher.
- Großer Kaltbereich zur Filterung des Öls.
- Elektrisch betriebene Modelle mit gepanzerten Widerständen, die in das Öl eingetaucht sind und sich zur Reinigung mühelos drehen lassen.

Tecniche Daten

	Modell	Außenabmessungen			Kapazität	Leistung	Gewicht
		cm					
		L	D	H	L.	kW	Kg
Serie 700 	7FRG13	40	70	90	17	16,5	68
	7FRG2	80	70	90	11+11	20	100
	7FRG23	80	70	90	17+17	33	121
Serie 900 	9FRG1	40	90	90	19,5	18,5	78
	9FRG12	40	90	90	8+8	12	88
	9FRG2	80	90	90	19,5+19,5	37	135