

Zubereitung Heiß Preparation Hot



E7/FRE1V13



E7/FRE2V13

Elektrofritteuse Electric Fryer

Elektrofritteuse Modell E7/FRE1V13 oder E7/FRE1V17

- Material: Edelstahl
- Mit Ablasshahn und Edelstahlauffangbehälter
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Stufenlose Temperatureinstellung bis 190 °C
- Hochklappbares Heizelement ermöglicht eine problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat

Electric Fryer Model E7/FRE1V13 or E7/FRE1V17

- Material: stainless steel
- With drainage tap and stainless steel drain tank
- Rounded basin with cooling zone
- Variable temperature adjustment up to 190 °C
- Heating element can be folded upwards to ensure easy cleaning
- Safety thermostat

E7/FRE1V13 400 V - 3 Ph. - 12 kW 61 / 67
 E7/FRE1V17 400 V - 3 Ph. - 16,5 kW

13 / 17 0 / +190

Außen Extern. B 400 x T 700 x H 850 mm
 E7/FRE1V13 Korb Basket B 220 x T 300 x H 120 mm
 E7/FRE1V17 Korb Basket B 290 x T 300 x H 120 mm

	E7/FRE1V13	E7/FRE1V17
Bestell Nr. Order No.	423-1110	423-1115
EAN Code	4017337 423224	4017337 423231

Elektrofritteuse Modell E7/FRE2V13 oder E7/FRE2V17

- Material: Edelstahl
- Mit Ablasshahn und Edelstahlauffangbehälter
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Stufenlose Temperatureinstellung bis 190 °C
- Hochklappbares Heizelement ermöglicht eine problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat

Electric Fryer Model E7/FRE2V13 or E7/FRE2V17

- Material: stainless steel
- With drainage tap and stainless steel drain tank
- Rounded basin with cooling zone
- Variable temperature adjustment up to 190 °C
- Heating element can be folded upwards to ensure easy cleaning
- Safety thermostat

E7/FRE2V13 400 V - 3 Ph. - 24 kW 82 / 85
 E7/FRE2V17 400 V - 3 Ph. - 33 kW

2 x 13 / 2 x 17 0 / +190

Außen Extern. B 800 x T 700 x H 850 mm
 E7/FRE2V13 Korb Basket
 1 x B 220 x T 300 x H 120 mm, 2 x B 109 x T 300 x H 120 mm
 E7/FRE2V17 Korb Basket
 1 x B 290 x T 300 x H 120 mm, 2 x B 140 x T 300 x H 120 mm,

	E7/FRE2V13	E7/FRE2V17
Bestell Nr. Order No.	423-1120	423-1125
EAN Code	4017337 423248	4017337 423255