

Fryer



F66ER



F66G8

Elektrische- en gasfriteuse

- Gestampte kuipen met hellende bodem voor eenvoudig leegmaken.
- Elektrische modellen met thermostatische temperatuurcontrole tussen 100 en 180°C, veiligheidsthermostaat, gepantserde weerstanden en controlelamp voor werking. De weerstand kantelt omhoog voor makkelijke reiniging.
- Gasmodellen voorzien van piëzo-elektrische ontsteking, veiligheid door thermokoppel en waakvlam. Stalen branders met gestabiliseerde vlam. Thermostatische temperatuurregeling tussen 100 en 180°C.

Het gamma Mareno 600 betekent optimale doeltreffendheid. Zijn modulaire structuur laat tal van combinaties toe. De kwaliteit van de materialen waarborgt een duurzame investering. Het gamma uit zich in alle mogelijkheden van de hedendaagse kleine restauratie.

Friteuse électrique et gaz

- Cuves embouties à fond incliné facilitant l'évacuation de l'huile.
- Modèles électriques avec contrôle thermostatique de la température de 100 à 180°C, thermostat de sécurité, résistances blindées et témoins lumineux d'allumage. La résistance pivote à l'extérieur pour un nettoyage aisés.
- Modèles à gaz avec allumage piézo-électrique et sécurité par robinets à valve avec thermocouple et veilleuse. Brûleurs en acier à flamme stabilisée. Réglage thermostatique de 100 à 180°C.

La gamme Mareno 600 vous propose une efficacité maximale. Sa modularité permet une multitude de combinaisons. La qualité des matériaux garantit un investissement destiné à durer. La gamme exprime toutes les possibilités de la petite restauration actuelle.

Type	Afm / Dim cm	Inh / Cont L	Verm / Puiss kW	Prijs / Prix €
Gas, open onderstel / Gaz, soubassement ouvert				
F64G8 + BV64	40x65x87	8	7 g	2 199,00 €
F66G8 + BV66	60x65x87	2x8	14 g	3 542,00 €
Elektrisch, open onderstel / Electrique, soubassement ouvert				
F64ER + BV64	40x60x87	10	6 el	1 785,00 €
F64ERP + BV64	40x60x87	10	9 el	1 826,00 €
F66ER + BV66	60x60x87	2x10	12 el	2 898,00 €
F66ERP + BV66	60x60x87	2x10	18 el	2 976,00 €