

Fryer

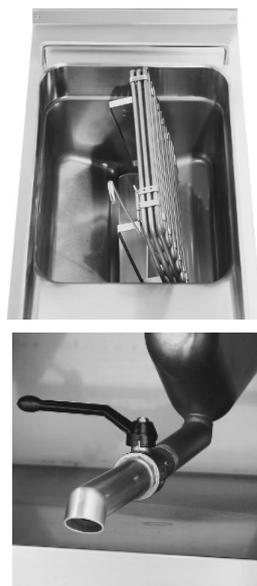


NF7 8G15

Friteuse

- Gestampte kuipen met groot bakoppervlak, koude zone en een aftapkraan voor olieverversing. Opvangbak in optie.
- Alle modellen met gestampte kuip uit één stuk, zonder branderbuisen, heel hygiënisch te onderhouden (HACCP).
- Voor een beter rendement en een betere kwaliteit van het eindproduct is het vermogen hoog (circa 0,9 kW / liter) en dit zowel voor de elektrische als voor de gastoestellen.
- Regelbare thermostaat tot 185° en veiligheidsthermostaat.
- De gastoestellen zijn voorzien van een piezo-elektrische ontsteking en thermokoppelbeveiliging.
- De K-versie heeft een elektronische temperatuurcontrole, die een gelijkmatige en progressieve opwarming (ideaal voor vetten) en een precieze olietemperatuur garandeert.
- Op onderstel met deuren, behalve modellen +NBV** = Op enkelwandig open onderstel (dubbelwandig en deuren in optie).

MARENO "Nuovo Protagonista 70" voor de creatieve moderne chef.
Ontworpen en gebouwd met zicht op de laatst geldende CE en HACCP normen. Hygiënisch, veilig, robuust en betrouwbaar: gestampte boven-top van 1.5 mm, naadloze randen, werkbladen op éénzelfde hoogte, afgeronde hoeken, lage schouwen, gesloten ruggen, regelbare poten. Gebouwd met de modernste inoxsoorten: AISI 316, 304 & 439M.



Friteuse

- Cuves embouties à grande surface de chauffe, à zone froide et avec robinet de vidange. Collecteur d'huile en option.
- Tous les modèles avec cuve emboutie en une pièce, sans tube à brûleur, très hygiénique en entretien (HACCP).
- Les puissances spécifiques sont élevées (environ 0,9 kW/litre) tant sur les modèles électriques que sur les modèles à gaz, pour un plus grand rendement et une meilleure qualité du produit fini.
- Thermostat réglable jusqu'à 185°C et thermostat de sécurité.
- Les appareils à gaz ont un dispositif d'allumage piézo-électrique et une sécurité par thermocouple.
- Les versions K sont à commande électronique, avec des programmes différenciés de montée en température (idéal pour les graisses solides), ainsi qu'une grande précision de la température.
- Sur soubassement avec portes, sauf modèles +NBV** = Sur soubassement simple paroi ouvert (double paroi et portes en option).

MARENO « Nuovo Protagonista 70 » pour le chef créatif et moderne.
Etudié et construit suivant les dernières normes CE et HACCP en vigueur. Hygiène, sécurité, robustesse et fiabilité: plan embouti de 1.5 mm, jonctions sans fissures, plans de travail au même niveau, coins arrondis, cheminées basses, dos fermés, pieds réglables. Construit en acier inox les plus modernes: AISI 316, 304 ou 439M.



NF7 4E15

Type	Afm / Dim cm	Inhoud Contenu	Vermogen Puissance	Prijs Prix
Gasfriteuse met gestampte kuip / Friteuse à gaz avec cuve emboutie				
NF7-4G10	40x73x87	10 L	10 kW	2 775,00 €
NF7-4G15	40x73x87	15 L	14 kW	2 910,00 €
NF7-6G10	60x73x87	2x10 L	20 kW	4 464,00 €
NF7-8G15	80x73x87	2x15 L	28 kW	5 124,00 €
Elektrisch met gestampte kuip / Electrique avec cuve emboutie				
NF7-4E10T +NBV7-4	40x73x87	10 L	9 kW	2 567,00 €
NF7-6E10T +NBV7-6	60x73x87	2x10 L	18 kW	3 776,00 €
NF7-4E10TK +NBV7-4	40x73x87	10 L	9 kW	2 995,00 €
NF7-6E10TK +NBV7-6	60x73x87	2x10 L	18 kW	4 544,00 €
NF7-4E15	40x73x87	15 L	12 kW	2 572,00 €
NF7-8E15	80x73x87	2x15 L	24 kW	4 411,00 €
Accessoires				
XFR7-BR	Aftapschaal 16 L / Bac de récupération 16 L			154,00 €
XFR7-C2	1/2 mand / 1/2 panier			104,00 €
230V Tri				Op aanvraag / Sur demande