



**elframo®**



*The Original*

# Fryers



2016

# Model NE



## ***Elektrische Friteuse met elektronische thermostaat***

- Body en kuip Volledig in roestvrij staal.
- Gestampte kuip met aferonde hoeken, HACCP.
- Belangrijke koude zone.
- Ecologische brand kamer zonder isolatie materiaal.
- Elektrisch: Gewapende uitneembare weerstand voor een eenvoudige onderhoud.
- Afloopkraan.
- Manden: stevige stalen draad met isolerend handvat.
- Uitgietbak voor olieverversing.
- Veiligheidsthermostaat.
- Elektronische thermostaat met snelle reactie.
  - Kleine Delta "T" voor meer productie.
  - Twee programmeerbare temperaturen.
  - "Melting" programma voor een langere leven van olie/vet bij het opwarmen.
  - Waskuip cyclus.
  - Controle van de thermische vermogen tijdens de kook fase.
  - Aanduiding van olie temperatuur.
  - Buzzer als bereik van geprogrammeerde temperatuur.

## ***Friteuse électrique à thermostat électronique***

- Carrosserie et cuve en acier inox AISI 304.
- Cuve emboutie à angles arrondis, HACCP.
- Large zone froide.
- Chambre du combustion écologique sans matériaux isolant.
- Gaz: bruleurs atmosphériques avec double allumage et double détecteur de flamme.
- Robinet de vidange.
- Panier : fil d'acier trempé avec poignée isolée.
- Conteneur de récupération des huiles.
- Thermostat de sécurité.
- Thermostat électronique à réaction rapide:
  - Le faible delta « T » pour + de production.
  - Deux températures de gestion programmes
  - Programme « Melting » pour préserver la graisse /l'huile lors de la mise en route.
  - Cycle de lavage cuve automatique
  - Gestion de la puissance thermique pendant la phase de cuisson.
  - Affichage de la température d'huile
  - Alarme sonore quand la température programmée est atteinte.

\* Uurproductie voor diepvries frieten van 10x10.

\* Production horaire frites surgelées de 10x10.

	Afm / Dim	Productie(e/ion)			Inh. olie	Voeding	Vermogen	Prijs
	L	B/P	H	Frozen patatoes	Cap.huile	Alimentation	Puissance	Prix
ELF-NE-12 (6 Kw)	400	700	850	± 15 Kg/h	14 L	400/3N/50Hz	6 Kw	2 215.00 €
ELF-NE-12 (9 Kw)	400	700	850	± 20 Kg/h	14 L	400/3N/50Hz	9 Kw	2 350.00 €
ELF-NE-20 (10 Kw)	400	700	850	± 22 Kg/h	20 L	400/3N/50Hz	10 Kw	2 330.00 €
ELF-NE-20 (16 Kw)	400	700	850	± 28 Kg/h	20 L	400/3N/50Hz	16 Kw	2 490.00 €
ELF-Basket-12 L	240	280	120					160.00 €
ELF-Basket-20 L	260	280	150					180.00 €
ELF-Set-1/2 Bask-12 L					Prijs per 2 / Prix par 2			Not available
ELF-Set-1/2 Bask-20 L	120	280	150		Prijs per 2 / Prix par 2			280.00 €

# FRIGGY Electr.



**Elektrische hoogrendement friteuses met of zonder "liftsysteem"**

- Gestampte kuip met afgeronde hoeken, diepe koude zone met uitneembare bodemrooster.
- Geen gebruik van vervuilend isolatiemateriaal.
- Gepantserde naar boven draaiende weerstand.
- Zeer duidelijk LCD elektronisch bedieningsbord "Easy touch":
  - 12 programmeerbare cycli.
  - Herhaling vorige cyclus.
  - "Melting" cyclus voor het smelten van vet.
  - Autodiagnose met melding van foutcodes.
- Opvangbak voor het ledigen van de kuip.
- **Geleverd met 2 manden.**

Moduleerbare verwarming, met vertraging bij het opstarten en bij nadering van de ingestelde temperatuur, dynamische controle rekening houdend met de te bakken hoeveelheid (meting temperatuurdaling).

**Optie:**

(AC) Automatisch programmeerbaar lift-up systeem.

**Voordelen:**

- **Tot 35% elektriciteitsbesparing ten opzichte van elektrische toestellen met klassieke besturing.**
- Met optie "Lift-Up" systeem altijd perfect gebakken frieten. (Nooit meer verbrande frieten)
- **Olie gaat 20% langer mee.**

\* Uurproductie voor diepvries frieten van 10x10.



**Friteuses électriques à haut rendement avec ou sans système de relevage automatique.**

- Cuve emboutie à angles arrondis, zone froide de grande profondeur avec filtre de fond de cuve amovible.
- Absence de matériaux isolants polluants.
- Résistance blindée relevable.
- Panneau de commande électronique LCD "Easytouch" très lisible:
  - 12 cycles de cuisson programmable.
  - Mémorisation du cycle précédent.
  - Cycle "Melting" pour la fonte de la graisse.
  - Auto diagnostic avec mention de codes d'erreur.
- Récipient mobile pour la récupération des graisses.
- **Livré avec 2 paniers.**

Chaussage à puissance modulée, réduction de la puissance en phase de démarrage et à l'approche de la température de consigne, adaptation de la puissance à la quantité de produit à frire (mesure de l'abaissement de température).

**Option:**

(AC) Relevage automatique programmable.

**Avantages:**

- Jusqu'à 35% de réduction de consommation électrique par rapport à une friteuse à commande traditionnelle.
- Avec option « Lift Up » relevage automatique les frites sont toujours parfaites. (Plus de frites brûlées.)
- **Allongement de la durée de vie de l'huile de 20%.**

\* Production horaire frites surgelées de 10x10.

	Afmetingen			Uurproductie Prod horaire	Inh. olie Cap.huile	Vermogen Puissance	Prijs Prix	Model AC Lift Up
	L	B/P	H					
FRIGGY EFP-25 (80)	400	800	850	55 - 65 kg	23 L	EI	20 kW	€ 3 900.00
FRIGGY EFU-25 (90)	400	900	850	55 - 65 kg	23 L	EI	20 kW	€ 4 100.00



### **ELECTRISCHE FRITEUSES,HOOG VERMOGEN OP ONDERSTEL met deur.**

- Deze krachtige friteuses zijn speciaal ontworpen voor de fastfood sector en voor zaken met een grote omzet. Ze zijn uitgerust met modulaire weerstanden waarvan het vermogen kan worden aangepast naar de noden.
- Vermogen RF 14 & 16: Max 12 kW, Mid 8 kW , Min 4 kW
- Vermogen RF 25: Max 18 kW, Mid 12 kW, Min 6 kW
- Al de zichtbare delen in RVS

#### Uitrusting:

- Elektromechanisch regelthermostaat.
- Temperatuur regelbaar tussen 60 en 180°C
- veiligheidsthermostaat met manuele heropstart.
- Controlelamp groen voor aansluiting
- Controlelamp rood voor temperatuur.
- Groot debiet aftap kraan .
- Inox deksel
- Hoog vermogen weerstand.
- Stelvoetjes met een hoogte van 100 mm

De friteuses worden geleverd met één frietmand /kuip

**PS: RF16C vervangt RF14S (Eerste helft 2016)**

### **FRITEUSES HAUT RENDEMENT SUR SOUBASSEMENT avec porte.**

- Plus particulièrement destinées aux fast-foods et établissements à grand débit, ces friteuses sur coffre sont équipées de résistances modulables pour adapter la puissance au mode de cuisson.
- Puissance RF 14 & 16 : Max 12 , Mid 8 , Min 4 kW
- Puissance RF 25 : Max 18 , Mid 12, Min 6 kW
- Parties visibles en acier inox

#### Equipement:

- Thermostat electromecanique.
- Température réglable de 60 à 180°C
- Réarmement facile du thermostat de sécurité.
- Lampe témoin pour tension
- Lampe témoin de température
- Robinet de vidange gros débit
- Couvercle inox
- Resistance haut rendement.
- Montées sur pieds 100 mm (CE - UL / NSF),

Livrée avec un grand panier par cuve

**PS: RF16C remplace la RF14S (+- première moitié 2016)**

	Type	Olie inhoud	Afmetingen	Voltage	Vermogen	Onderstel	PRICE
		Volume d'huile	Dimensions		Puissance	Coffre	
ROLLER GRILL	RF 14 S	14 L	400 x 655 x 970	400/3V	4-8-12Kw	x	1 176.00 €
ROLLER GRILL	RF 16 C	16 L	400 x 660 x 980	400/3V	4-8-12Kw	x	1 176.00 €
ROLLER GRILL	RF 25 S	25 L	400 x 655 x 970	400/3V	6-12-18Kw	x	1 546.00 €
ROLLER GRILL	RF 20 C	2 x 10 L	400 x 660 x 980	400/3V	2 x 6 kW	x	1 306.00 €
ROLLER GRILL	RF 14 DS	2 x 14 L	805 x 655 x 970	400/3V	2 x(4-8-12 kW)	x	2 636.00 €
ROLLER GRILL	RF 25 DS	2 x 25 L	805 x 655 x 970	400/3V	2 x (6-12-18Kw)	x	3 440.00 €

## The Original



### ELECTRISCHE FRITEUSES HOOG VERMOGEN , tafel modellen.

Deze krachtige friteuses zijn speciaal ontworpen voor de fastfood sector en voor zaken met een grote omzet. Ook gemakkelijk voor de foodtrucks

- Al de zichtbare delen in RVS
- 2 modellen
  - RFE12 - Kuip van 10 liter vermogen 9 Kw.
  - RFE8D 2 Kuipen 8 liter vermogen 2 x 5 Kw.

#### Uitrusting:

- Regelthermostaat met precisiebulb.
- Temperatuur regelbaar tussen 60 en 180°C
- veiligheidsthermostaat met manuele heropstart.
- Controlelamp groen voor aansluiting
- Controlelamp rood voor temperatuur.
- Groot debiet aftapkraan .
- Inox deksel
- Hoog vermogen weerstand.

**te plaatsen op bestaande tafel of op Roller Grill onderstel.**

- Optie: modulair onderstel. Dubbelwandige deur met magneetsluiting. Stelvoetjes met een hoogte van 100 mm.

### FRITEUSES ELECTRIQUE HAUT RENDEMENT modèles de table

**Friteuses** particulièrement destinées aux fast-foods et établissements à grand débit, très facile aussi pour les Food trucks

- Parties visibles en acier inox
- 2 Modèles:
  - RFE12 - Cuve de 10 liter puissance 9 Kw.
  - RFE8D 2 cuves de 8 lit. puissance 2 x 5 Kw

#### Equipement:

- Thermostat avec bulbe de précisions.
- Température réglable de 60 à 180°C
- Réarmement facile du thermostat de sécurité.
- Lampe témoin pour tension
- Lampe témoin de température
- Robinet de vidange gros débit
- Couvercle inox
- Resistance haut rendement.

**a placer sur table ou sur soubassement Roller Grill.**

- Option : coffre avec partie modulable. Porte et contre porte à fermeture magnétique, pieds hauteur 100 mm.

	Type	Olie inhoud	Afmetingen	Voltage	Vermogen	PRICE
		Volume d'huile	Dimensions		Puissance	
ROLLER GRILL	RFE 12	10 L	400 x 610 x 445	400/3V	9 kW	708.00 €
ROLLER GRILL	RFE 8 D	2 x 8 L	400 x 610 x 445	400/3V	2 x 5 kW	784.00 €
ROLLER GRILL	MS-RFE	onderstel	400 x 600 x 525	soubassement		280.00 €



### Professionele TAFEL friteuses

- De professionele friteuses ROLLER GRILL met een koude zone zijn uiterst geschikt voor de fastfood sector. De olie wordt op natuurlijke wijze gefilterd door het bezinken van de onzuiverheden, zonder overdracht van smaak of geur kunnen bereidingen, frietjes, vis, oliebollen, ... aan één stuk door in dezelfde olie gefrituurd worden. Regelthermostaat met een sonde in roestvrij staal, een veiligheidsthermostaat eveneens in roestvrij staal met dubbele beveiliging (schakelt de friteuse uit bij oververhitting of een tekort aan olie) en een microswitch. De manden zijn uitgerust met hittebestendige handvatten.
- Een gamma tafelfriteuses van 1 en 2 kuipen, met een inhoud van 5 tot 24 liter olie om tot 44 kg frieten te bakken per uur.
- Gemakkelijk te onderhouden: 5 uitneembare onderdelen, de roestvrijstalen kuip kan in de vaatwasser gereinigd worden.
- Uitrusting: Regelthermostaat met precisiebulb, veiligheidsthermostaat & controlelamp.
- Model R: leverbaar met beveiligde aftapkraan. De specifieke kuip in roestvrij staal is uit één stuk geperst en heeft een schuine bodem zodat de olie naar de frontale kraan loopt zonder enige manipulatie van de friteuse. De met een drukknop beveiligde aftapkraan kan gemakkelijk geopend worden onder de veiligste condities.

### FRITEUSES PROFESSIONNELLES

#### À POSER

- Les friteuses professionnelles Roller Grill à zone froide sont particulièrement adaptées à la restauration rapide. Le filtrage automatique de l'huile par décantation permet de frire successivement dans la même huile frites, poissons, beignets sans transmission de goût ni d'odeur. Thermostat de régulation à bulbe inox, un thermostat inox double sécurité en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile et micro-interrupteur de contact. Les paniers sont équipés de poignées thermorésistantes. Une gamme de friteuses de table 1 et 2 bac(s) d'un volume de 5 à 24l d'huile pour frire 7 à 44 kg de frites par heure.
- Un entretien aisément : 5 éléments amovibles dont la cuve inox/18/10 lavable en machine.
- Équipement : thermostat de régulation à bulbe précis, thermostat de sécurité, voyant de contrôle.
- 
- Modèle R : disponible avec vidange. Une cuve très spécifique pour une vidange en toute sécurité ! La cuve d'une seule pièce, emboutie et inclinée, a été spécialement conçue pour l'écoulement direct de l'huile dans le robinet frontal sans manipulation de la friteuse. Le bouton poussoir permet d'ouvrir facilement et en toute sécurité le robinet inox.

Type	Olie inhoud Volume d'huile	Aflaatkraan Robinet de vid.	Afmetingen Dimensions	Voltage	Vermogen Puissance	Prijs/Prix PR40
ROLLER GRILL FD 50	5 L		225 x 425 x 290	230/1V	3.2 kW	184.00 €
ROLLER GRILL FD 80	8 L		315 x 425 x 290	230/1V	3.6 kW	218.00 €
ROLLER GRILL FD 120 Mono	12 L		350 x 425 x 320	230/1V	3.6 kW	382.00 €
ROLLER GRILL FD 120 Tri	12 L		350 x 425 x 320	3 x 380 3V	6.4 kW	382.00 €
ROLLER GRILL FD 50 D	2 x 5 L		390 x 425 x 290	2 x 230/1V	2 x 3.2 kW	326.00 €
ROLLER GRILL FD 80 D	2 x 8 L		570 x 425 x 290	2 x 230/1V	2 x 3.6 kW	412.00 €
ROLLER GRILL FD 50 + 80	5 + 8 L		490 x 425 x 290	2 x 230/1V	3.2 + 3.6 kW	440.00 €
ROLLER GRILL RF 12 DS	2 x 12 L		735 x 400 x 250	2 x 230/1V	2 x 3.6 kW	734.00 €
ROLLER GRILL FD 80 R	8 L	X	265 x 485 x 345	230/1V	3.6 kW	322.00 €
ROLLER GRILL FD 80 DR	2 x 8 L	X	590 x 485 x 345	2 x 230/1V	2 x 3.6 kW	592.00 €
ROLLER GRILL FD 120 R Mono	12 L	X	350 x 450 x 360	230/1V	3.6 kW	636.00 €
ROLLER GRILL FD 120 R Tri	12 L	X	350 x 450 x 360	3 x 380 3V	6.4 kW	636.00 €

# Model NG



## Gas Friteuse, elektronische thermostaat

- Body en kuip Volledig in roestvrij staal.
- Gestampte kuip zonder dode hoeken, HACCP.
- Belangrijke koude zone.
- Ecologische brand kamer zonder isolatie materiaal.
- Gas: Atmosferische branders met dubbele aansteek en dubbele vlam detector.
- Afloopkraan.
- Manden: stevige stalen draad met isolerend handvat.
- Uitgietbak voor olieverversing.
- Veiligheidsthermostaat.
- Elektronische thermostaat met snelle reactie.
- Kleine Delta "T" voor meer productie.
- Twee programmeerbare temperaturen.
- "Melting" programma voor een langere leven van olie/vet bij het opwarmen.
- Langere levensduur van vet/olie.
- Waskuip cyclus.
- Controle van de thermische vermogen tijdens de kook fase.
- Aanduiding van olie temperatuur.
- Buzzer als bereik van geprogrammeerde temperatuur.

## Friteuse à gaz et thermostat électronique

- Carrosserie et cuve en acier inox AISI 304.
- Cuve emboutie sans angle mort, HACCP.
- Large zone froide.
- Chambre du combustion écologique sans matériaux isolant.
- Bruleurs atmosphériques avec double allumage et double détecteur de flamme.
- Robinet de vidange.
- Panier : fil d'acier trempé avec poignée isolée.
- Conteneur de récupération des huiles.
- Thermostat de sécurité.
- Thermostat électronique à réaction rapide:
  - Le faible delta « T » pour + de production.
  - Deux températures de gestion programmes
  - Programme « Melting » pour préserver la graisse / l'huile lors de la mise en route.
  - Allongement du temps de vie de l'huile/graisse.
  - Cycle de lavage cuve automatique
  - Gestion de la puissance thermique pendant la phase de cuisson.
  - Affichage de la température d'huile
  - Alarme sonore quand la température programmée est atteinte

\*Uurproductie voor diepvries frieten van 10x10.

\* Production horaire frites surgelées de 10x10.

	Afm / Dim	Productie(ie/ion)			Inh. olie	Voeding	Vermogen	Prijs
	L	B/P	H	Frozen patatoes	Cap.huile	Alimentation	Puissance	Prix
ELF-NG-12	400	700	850	± 15 Kg/h	14 L	G	10 Kw	2 380.00 €
ELF-NG-20	400	700	850	± 22 Kg/h	20 L	G	15 Kw	2 590.00 €
ELF-NG-12+12	800	700	850	± 30 Kg/h	12 + 12 L	G	10 +10 Kw	In study
ELF-NG-20+20	800	700	850	± 44 Kg/h	20 + 20 L	G	15+15 Kw	In study
ELF-Basket-12 L	240	280	120					160.00 €
ELF-Basket-20 L	260	280	150					180.00 €
ELF-Set-1/2 Bask-12 L					Prijs per 2 / Prix par 2			Not available
ELF-Set-1/2 Bask-20 L	120	280	150		Prijs per 2 / Prix par 2			280.00 €

# FRIGGY ga(z/s)



**Gas hoogrendement friteuses  
met of zonder "liftsysteem"**

- Gestampte kuip met afgeronde hoeken, diepe koude zone met uitneembare bodemrooster.
- Geen gebruik van vervuilend isolatiemateriaal.
- Hoogrendement infrarood turbo brander.
- Zeer duidelijk LCD elektronisch bedieningsbord "Easy touch":
  - 12 programmeerbare cycli.
  - Herhaling vorige cyclus.
  - "Melting" cyclus voor het smelten van vet.
  - Autodiagnose met melding van foutcodes.
- Opvangbak voor het ledigen van de kuip.
- **Geleverd met 2 manden/kuip.**

Moduleerbare verwarming, met vertraging bij het opstarten en bij nadering van de ingestelde temperatuur, dynamische controle rekening houdend met de te bakken hoeveelheid (meting temperatuurdaling).

**Optie:**

(AC) Automatisch programmeerbaar lift-up systeem.

**Voordelen:**

- **Tot 40% gasbesparing ten opzichte van gas toestellen met klassieke besturing.**
- Met optie "Lift-Up" systeem altijd perfect gebakken frieten. (Nooit meer verbrande frieten)
- **Olie gaat 20% langer mee.**

\*Uurproductie voor diepvries frieten van 10x10.



**Friteuses à gaz à haut rendement  
avec ou sans système de relevage automatique.**

- Cuve emboutie à angles arrondis, zone froide de grande profondeur avec filtre de fond de cuve amovible.
- Absence de matériaux isolants polluants.
- Brûleur turbo à infrarouge à haut rendement.
- Panneau de commande électronique LCD "Easytouch" très lisible:
  - 12 cycles de cuisson programmable.
  - Mémorisation du cycle précédent.
  - Cycle "Melting" pour la fonte de la graisse.
  - Auto diagnostic avec mention de codes d'erreur.
- Récipient mobile pour la récupération des graisses.
- **Livré avec 2 paniers/cuve.**

Chaudage à puissance modulée, réduction de la puissance en phase de démarrage et à l'approche de la température de consigne, adaptation de la puissance à la quantité de produit à frire (mesure de l'abaissement de température).

**Option:**

(AC) Relevage automatique programmable.

**Avantages:**

- **Jusqu'à 40% de réduction de consommation de gaz par rapport à une friteuse à commande traditionnelle.**
- **Avec option « Lift Up » relevage automatique les frites sont toujours parfaites. (Plus de frites brûlées.)**
- **Allongement de la durée de vie de l'huile de 20%.**

\* Production horaire frites surgelées de 10x10.

	Afmetingen			Uurproductie	Inh. olie	Vermogen	Prijs	Model AC
	L	B/P	H	Prod. horaire	Cap.huile	Puissance	Prix	Lift Up
FRIGGY GFP-25 (80)	400	800	850	50 - 60 kg	23 L	G	25 kW	€ 4 600.00
FRIGGY GFU-25 (90)	400	900	850	50 - 60 kg	23 L	G	25 kW	€ 4 900.00



190°C



RFG 16  
30 kg French fries/h

### **GAS FRITEUSES op onderstel met deur, elektromechanische bediening.**

Deze krachtige friteuses zijn speciaal ontworpen voor het friutren van verse of diepgevroren frietjes, oliebollen, gepaneerde vis, enz....Steun voor de ophanging van de multifunctionele manden : hangstructuur voor de manden, filter voor etensresten, mogelijkheid om oliebollen of grote stukken te friutren zonder manden. Achteraan een verhoogde schouw om de verbrande gassen af te voeren. Perfect ledigen van de kuip onder de veiligste condities : de kuip is uit één stuk geperst en heeft een schuine bodem voor het ledigen van de kuip zonder olieresten.

Volledig gebouwd in staal en de zichtbare delen zijn in roestvrijstaal.

#### **"Uitrusting :**

- Thermostatische regeling tot 180°C,
- veiligheidsthermostaat met manueel heropstarten ,
- ontstekingsknop van de waakvlam met piézo ontsteking,
- Waakvlam met thermokoppelbeveiliging
- Controle van de waakvlam.
- 2 krachtige branders,
- Regelbare stel voetjes met een hoogte van 100 mm
- Aftapkraan in roestvrij staal voorzien van een veilheidssysteem.
- deksel in roestvrij staal

### **FRITEUSES à gaz sur soubassement avec porte, commande électromécanique.**

Plus particulièrement destinées pour des frites fraîches ou surgelées, beignets, poissons panés, etc.... .Accroche -panier, filtre pour résidus importants, et possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier. Cheminée surélevée arrière pour l'évacuation des gaz. Une vidange parfaite et en toute sécurité : cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile.

Construction en acier et toutes les parties visibles sont en acier inoxydable

#### **Équipement :**

- réglage thermostatique jusqu'à 180°C.
- Thermostat de sécurité avec réactivation manuelle.
- bouton d'allumage de la veilleuse par bougie piézo.
- Veilleuse avec sécurité thermocouple.
- Hublot de contrôle de la veilleuse.
- 2 brûleurs très puissants.
- Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité.
- Montées sur pieds réglables de 100 mm.
- Couvercle en acier inox.

	Type	Olie inhoud	Afmetingen		Vermogen	Onderstel	PRICE
		Volume d'huile	Dimensions		Puissance	Coffre	
ROLLER GRILL	RFG 16	16 L	400 x 600 x 850	G	14 kW	X	1 402.00 €



Brûleur infrarouge multi flammes /  
Multi-flame infrared burner



RFG 12



### **GAS FRITEUSES tafel modellen, elektromechanische bediening.**

Deze krachtige friteuses zijn speciaal ontworpen voor het friutren van verse of diepgevroren frietjes, oliebollen, gepaneerde vis, enz....Steun voor de ophanging van de multifunctionele manden : hangstructuur voor de manden, filter voor etensresten, mogelijkheid om oliebollen of grote stukken te friutren zonder manden. Achteraan een verhoogde schouw om de verbrande gassen af te voeren. Perfect ledigen van de kuip onder de veiligste condities : de kuip is uit één stuk geperst en heeft een schuine bodem voor het ledigen van de kuip zonder olieresten.

Volledig gebouwd in staal en de zichtbare delen zijn in roestvrijstaal.

Uitrusting :

- Elektromechanische thermostaat.
- Thermostatische regeling tot 180°C,
- veiligheidsthermostaat met manueel heropstarten ,
- Waakvlam met piëzo ontsteking,
- Waakvlam met thermokoppelbeveiliging
- Controle van de waakvlam.
- 2 krachtige branders,
- Aftapkraan in roestvrij staal voorzien van een veiligheidssysteem.
- deksel in roestvrij staal

Optie: modulair onderstel voor RFG12B. Dubbelwandige deur met magneetsluiting. Stelvoetjes met een hoogte van 100 mm.

**PS: RFG 8 B: Beschikbaar einde eerste trimester 2016.**

### **FRITEUSES à gaz modèle de table, Commande électromécanique.**

Plus particulièrement destinées pour des frites fraîches ou surgelées, beignets, poissons panés, etc.... Accroche-panier, filtre pour résidus importants, et possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier. Dosseret arrière pour l'évacuation des gaz. Une vidange parfaite et en toute sécurité : cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile.

Construction en acier et toutes les parties visibles sont en acier inoxydable

Équipement :

- Thermostat électromécanique
- réglage thermostatique jusqu'à 180°C,
- Thermostat de sécurité avec réactivation manuelle.
- bouton d'allumage de la veilleuse par bougie piézo,
- Veilleuse avec sécurité thermocouple.
- Trou visuel du fonctionnement de la veilleuse
- 2 brûleurs très puissants
- Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité.
- Couvercle tout inox.

Option : coffre avec partie modulable pour RFG12B. Porte et contre porte à fermeture magnétique, pieds hauteur 100 mm.

**PS: RFG 8 B: Disponible fin premier trimestre 2016**

	Type	Olie inhoud	Afmetingen		Vermogen	PRICE
		Volume d'huile	Dimensions		Puissance	
ROLLER GRILL	RFG 8 B	8 L	250 x 600 x 325 (+180)	GAS/GAZ	6 kW	930.00 €
ROLLER GRILL	RFG 12 B	10 L	400 x 600 x 325 (+180)	GAS/GAZ	9 kW	1 170.00 €
ROLLER GRILL	MS-RFG 12		400 x 600 x 525	soubassement		280.00 €

# Model GB...T



## *Gasfriteuse, tafelmodel, met snel reagerende thermostaat.*

- 2 professionele modellen met koude zone.
- Capaciteit 10 en 2 x 10 liter
- Gestampte kuip met afgeronde hoeken, aangepast aan de HACCP.
- Afloopkraan.
- Volledig in roestvrij staal.
- Elektromechanische thermostaat regelbaar tot 180°C en veiligheidsthermostaat 210°C.
- Manden vervaardigd uit stevige stalen draad met isolerend handvat.
- Hoge schouw.

## *Friteuse à gaz, modèle de table avec thermostat à réaction rapide.*

- 2 modèles professionnels à zone froide.
- Capacité de 10 ou 2 x 10 litres..
- Cuve emboutie à angles arrondis, adaptée aux normes HACCP.
- Robinet de vidange.
- Entièrement en acier inoxydable.
- Thermostat électromécanique réglable jusqu'à 180°C.
- Thermostat de sécurité, 210°C.
- Panier construit en fil d'acier trempé avec poignée isolée.
- Cheminée haute.

\* Uurproductie voor diepvries frieten van 10x10.

\* Production horaire frites surgelées de 10x10.

	Afm / Dim			Uurproductie	Inh. olie	Vermogen	Prijs
	L	B/P	H	Prod horaire	Cap.huile	Puissance	Prix
ELFRAMO GB 10-T	400	600	360	8 - 10 kg	10 L	G	6.5 kW
ELFRAMO GBD 10+10-T	700	600	360	16 - 20 kg	2 x 10	G	13 kW