



FD80 DR



MF 80 R



FD 50

PROFESSIONELE TAFELFRITEUSES

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 precisie bulb, veiligheidsthermostaat & controlelamp.

Model R: leverbaar met beveiligde aftapkraan die gemakkelijk geopend kan worden onder de veiligste condities.

*** Opgepast : Voor werknemers: aftapkraan VERPLICHT voor inhouden boven de 5 liters, Artikel EU CEI 60335-2-37 en dit volgens de wettelijke regeling voor het voorkomen van werkongevallen.**

De specifieke kuip in roestvrij staal is uit één stuk geperst en heeft een schuine bodem zodat de olie naar de kraan loopt zonder enige manipulatie van de friteuse. De met een drukknop beveiligde aftapkraan kan gemakkelijk geopend worden onder de veiligste condities.

FRITEUSES PROFESSIONELLES 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 aisé : 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 robinet de vidange frontal qui permet de vider facilement et en toute sécurité la cuve.

*** Attention: Pour employé: robinet de vidange OBLIGATOIRE pour volume supérieur à 5 litres, Article EU 60335-2-37 et suivant la législation pour la prévention d'accident du travail.**

Une cuve très spécifique pour une vidange en toute sécurité ! La cuve 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	Aftapkraan Robinet de vid.	Afmetingen Dimensions	Voltage	Vermogen Puissance	Prijs/Prix 2019
ROLLER GRILL FD 50	5 L		225 x 425 x 290	230/1V	3,2 kW	192,00 €
ROLLER GRILL FD 50 D	2 x 5 L		390 x 425 x 290	2 x 230/1V	2 x 3.2 kW	344,00 €
ROLLER GRILL FD 80 *	8 L		315 x 425 x 290	230/1V	3,4 kW	236,00 €
ROLLER GRILL FD 80 D*	2 x 8 L		570 x 425 x 290	2 x 230/1V	2 x 3.4 kW	442,00 €
ROLLER GRILL MF 80 R	8 L	X	265 x 440 x 350	230/1V	3, kW	334,00 €
ROLLER GRILL FD 80 R	8 L	X	265 x 485 x 345	230/1V	3,4 kW	334,00 €
ROLLER GRILL FD 80 DR	2 x 8 L	X	590 x 485 x 345	2 x 230/1V	2 x 3.4 kW	624,00 €
ROLLER GRILL MF 120 R	12 L	X	350 x 470 x 350	380 3V	6,4 kW	452,00 €
ROLLER GRILL MF 120 DR	2 x 12 L	X	720 x 470 x 350	2 x (380 3V)	2 x 6.4 kW	852,00 €