

Model EB

Elframo



EB 12+12

Elektrische friteseuse, tafelmodel..

- Professionele modellen met koude zone.
- Dubbelwandige kuip.
- Afgeronde kuip zonder dode hoeken, aangepast aan de HACCP.
- Afloopkraan.
- Volledig in roestvrij staal.
- Regelbare thermostaat tot 180°C.
- Veiligheidsthermostaat.
- Verwijderbaar weerstandblok voor een eenvoudig onderhoud
- Manden vervaardigd uit stevige stalen draad met warmte-isulerend handvat.
- In hoogte regelbare weerstandblok (niet op modellen EB-6 en EB-6+6)
- Uitneembare filter (niet op modellen EB-6 en EB-6+6)

Friteuse électrique, modèle à poser.

- Modèles professionnels à zone froide.
- Cuve double paroi.
- Cuve arrondie sans angle mort, adapté aux normes HACCP.
- Robinet de vidange.
- Entièrement en acier inoxydable.
- Thermostat de réglage jusqu'à 180°C.
- Thermostat de sécurité.
- Bloc de résistances facilement amovible pour un nettoyage aisé.
- Panier en fil d'acier trempé avec poignée isolée.
- Bloc de résistances réglable en hauteur (sauf sur modèle EB-6 et EB-6+6)
- Filtre amovible (sauf sur modèles EB-6 et EB-6+6)

Type	fmetingen/ Dimensionior			Inh Kuip		Volt	Vermogen	Prijs/prix
	L	B/P	H	Vol.Cuve	Cap.huile			
ELF-EB-6-MONO	255	400	380	10	6	Mono 220	3 kW	526.00 €
ELF-EB-8	300	600	460	14	8	Tri 400	4 kW	780.00 €
ELF-EB-12-(6 kW)	400	600	460	20	12	Tri 400	6 kW	866.00 €
ELF-EB-12-(9 kW)	400	600	460	20	12	Tri 400	9 kW	951.00 €
ELF-EB-6+6-MONO	500	400	380	10+10	6+6	Mono 220	3 + 3 kW	989.00 €
ELF-EB-12+12-(2 x 6 kW)	700	600	460	20+20	12+12	Tri 400	6 + 6 kW	1 501.00 €
ELF-EB-12+12-(2 x 9 kW)	700	600	460	20+20	12+12	Tri 400	9 + 9 kW	1 668.00 €
SUPL. Tri 220								6%