

Model ES



Elektrische friteseuse, staand model.

- 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-isolerend handvat.
- In hoogte regelbare weerstandblok .
- Uitgietbakken voor olieversing met uitneembare filter.



Friteuse électrique, modèle haut.

- 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 .
- Bac de récupération des huiles avec filtre amovible.

Type	fmetingen/ Dimension			Inh Kuip Vol.Cuve	Inh. olie Cap.huile	Volt Voltage	Vermogen Puissances	Prijs/prix Euro
	L	B/P	H					
ELF-ES-12 (6kW)	400	600	850	20	12	Tri 400	6000 W	1 283.00 €
ELF-ES-12 (9kW)	400	600	850	20	12	Tri 400	9000 W	1 422.00 €
ELF-ES-20 (10kW)	400	700	850	26	18	Tri 400	10000 W	1 486.00 €
ELF-ES-20 (16,5kW)	400	700	850	26	18	Tri 400	16500 W	1 647.00 €
ELF-ES D-12+12 (2 x 6kW)	700	600	850	20+20	12+12	Tri 400	2 x 6000 W	2 245.00 €
ELF-ESD-12+12 (2 x 9kW)	700	600	850	20+20	12+12	Tri 400	2 x 9000 W	2 523.00 €
ELF-ES D-20+20 (2 x 10kW)	700	700	850	26+26	18+18	Tri 400	2 x 10000 W	2 566.00 €
ELF-ESD-20+20 (2 x 16,5kW)	700	700	850	26+26	18+18	Tri 400	2 x 16500 W	2 887.00 €
ELF-220 Volt	Voltage 220 tri volt / voltage 220 tri volt							6%
ELF-Basket-12 L.	290	215	120					112.00 €
ELF-Basket-20 L.	375	215	120					116.00 €
ELF-Set-1/2 x 12 L.	290	105	120					145.00 €
ELF-Set-1/2 x 20 L.	375	105	120					170.00 €