Fryer

Friteuse

- Gestampte kuipen met groot bakoppervlakte, koude zone en een aftapkraan voor olieverversing. Opvangbak in optie.
- Alle modellen (behalve NF7-*G15 T) met gestampte kuip uit één stuk zonder brander buizen heel hygiënisch te onderhouden (HACCP)
- Modellen NF7-*G15**T** met gelaste kuip en buisbranders.
- 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 gas toestellen.
- Regelbare thermostaat tot 185° en veiligheidsthermostaat.
- De gastoestellen zijn voorzien van een piëzo-elektrische ontsteking en thermokoppel beveiliging .
- 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 laatste geldende CE en HACCP normen. Hygiëne, veiligheid, robuust en betrouwbaarheid: gestampt boventop van 1.5 mm, naadloze randen, werkbladen op één zelfde hoogte, afgeronde hoeken, lage schouwen, gesloten ruggen, regelbare poten. Gebouwd met de modernste roestvrij staal platen: AISI 316, 304 en 439M .

Friteuse

- Les cuves embouties à grande surface de chauffe à zone froide et avec robinet de vidange. Récipient en option.
- Tous les modèles (sauf NF7-*G15T) avec cuve embouties en une pièce sans tube à bruleur, très hygiénique en entretien (HACCP)
- Modèles NF7-*G15T avec cuve soudées et buses de bruleurs.
- 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.
- 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 avec en acier inox des plus moderne: AISI 316, 304 ou 439M.

Type	Afm./Dim.		Inh./Cont.	Verm./Puiss.	**Prijs/prix**
	cm		l	kW	*Euro*
Gas friteuse met gestampte kuip / Friteuse à gaz avec cuve emboutie.					
NF7-4G10	40x73x87		10	10	*2 589.00 €*
NF7-4G15	40x73x87		15	14	*2 685.00 €*
NF7 8G10	80x73x87		2x10	20	*4 101.00 €*
NF7 8G15	80x73x87		2x15	28	*4 754.00 €*
Gas friteuse met gelaste kuip en buisbranders / Friteuse à gaz avec cuve soudée et avec buses de bruleurs.					
NF7-4G15T	40x73x87		15	14	*2 441.00 €*
NF7 8G15T	80x73x87		2x15	28	*4 193.00 €*
Elektrisch / Electrique					
NF7-4E10+NBV7-4	40x73x87		10	9	*2 321.00 €*
NF7-6E10+NBV7-6	60x73x87		2x10	18	*3 766.00 €*
NF7-4E15	40x73x87		15	12	*2 455.00 €*
NF7-8E15	80x73x87		2x15	24	*4 240.00 €*
Accessoires					
NXFR7-BR	aftapschaal 16 l. bac de récupération				*130.00 €*
XFR7-C2	1/2 mand / 1/2 panier				*88.00 €*

Alle informatie zoals maten, temperaturen, beschrijvingen en fotos zijn met de meeste zorg overgenomen maar fouten en wijzigingen zijn niet uit te sluiten.
Toutes informations tels que photos, températures, dimensions, descriptifs ou autres ont été vérifiées avec le plus grand soin mais des erreurs et des modifications ne sont pas exclues.