



FD80 DR



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 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 loop 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 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	Aftapkraan Robinet de vid.	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL FD 50	5 L		225 x 425 x 290	3,2 kW	230/1V
ROLLER GRILL FD 80	8 L		315 x 425 x 290	3,6 kW	230/1V
ROLLER GRILL FD 120 Mono	12 L		350 x 425 x 320	3,6 kW	230/1V
ROLLER GRILL FD 120 Tri	12 L		350 x 425 x 320	6,4 kW	3 x 380 3V
ROLLER GRILL FD 50 D	2 x 5 L		390 x 425 x 290	2 x 3.2 kW	2 x 230/1V
ROLLER GRILL FD 80 D	2 x 8 L		570 x 425 x 290	2 x 3.6 kW	2 x 230/1V
ROLLER GRILL FD 50 + 80	5 + 8 L		490 x 425 x 290	3.2 + 3.6 kW	2 x 230/1V
ROLLER GRILL RF 12 DS	2 x 12 L		735 x 400 x 250	2 x 3.6 kW	2 x 230/1V
ROLLER GRILL FD 80 R	8 L	X	265 x 485 x 345	3,6 kW	230/1V
ROLLER GRILL FD 80 DR	2 x 8 L	X	590 x 485 x 345	2 x 3.6 kW	2 x 230/1V
ROLLER GRILL FD 120 R Mono	12 L	X	350 x 450 x 360	3,6 kW	230/1V
ROLLER GRILL FD 120 R Tri	12 L	X	350 x 450 x 360	6,4 kW	3 x 380 3V