



Technical Data Sheet



Code	Catalogue	Page
1150G	CATALOGUE	P173
HS Code		84198180
Capacity		25 litres

Dim. mm (WxDxH)	Energy	kW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett. Weight kg
580 x 660 x 420		9,000	400	3F+N	50/60	1	24.00

GB electric fryer for pastry with drain tap, tabletop, 25 litres

Tabletop electrical fryer for pastry. Stainless steel pan of big capacity, 25 litres oil. Completely made in stainless steel. Removable heating elements box with main switch. Control thermostat 50-190° C and safety 240°C. Safety micro switch on the heating elements box. Frying basket with heat resistant handle. Drain tap with safety device.

I Friggitrice elettrica per pasticceria da banco, 25 litri

Friggitrice elettrica per pasticceria da banco. Vasca di grande capacità, 25 litri di olio. Esecuzione in acciaio inox. Testata resistenze estraibile con interruttore generale. Termostato regolazione 50-190° C e sicurezza 240° C. Microinterruttore di sicurezza sulla testata resistenze. Cestello con manici in materiale atermico. Rubinetto di scarico con sicurezza.

D Elektro-Fritteuse für Konditorei mit Ablasshahn, Tischmodell, 25 Liter

Elektro-Friteuse für Konditorei, Tischmodell, Ölfassungsvermögen 25 Liter. Ausführung aus Edelstahl. Thermostat für die Regelung der Temperatur des Öls von 50°C bis 190°C, Sicherheitsschalter 240°C. Herausnehmbare Heizwiderstände. Sicherheitsmikroschalter auf den Heizwiderständen. Ein- und Ausschalter. Sicherheitsthermostat, Fettablasshahn mit Sicherung. Fritierkorb mit Handgriff aus wärmeisolierendem Kunststoff im Lieferumfang enthalten.

E freidora eléctrica de sobremesa para pastelería con grifo de descarga, 25 litros

Freidora eléctrica de sobremesa para pastelería. Capacidad aceite 25 litros. Realizada en acero inoxidable. Cabezal de resistencias extraíble con interruptor general. Termostato de regulación de 50-190°C y termostato de seguridad de 240°C. Microinterruptor de seguridad en el cabezal. Cesta en acero estañado con mango en material atómico. Grifo de descarga con mecanismo de seguridad.

Virtus Group GmbH

Hüserstraße 53 D-59075 Hamm

Phone: +49(0)2381-97371-0

Fax: +49(0)2381-97371-88

e-Mail: info@virtusnet.de - www.virtusnet.de

Geschäftsführer: Vittorio Marrocchino

HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.

USt. ID-Nr.: DE814055285

Steuer. Nr.: 322/5731/1649

Eori: DE57881370000

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220

FR

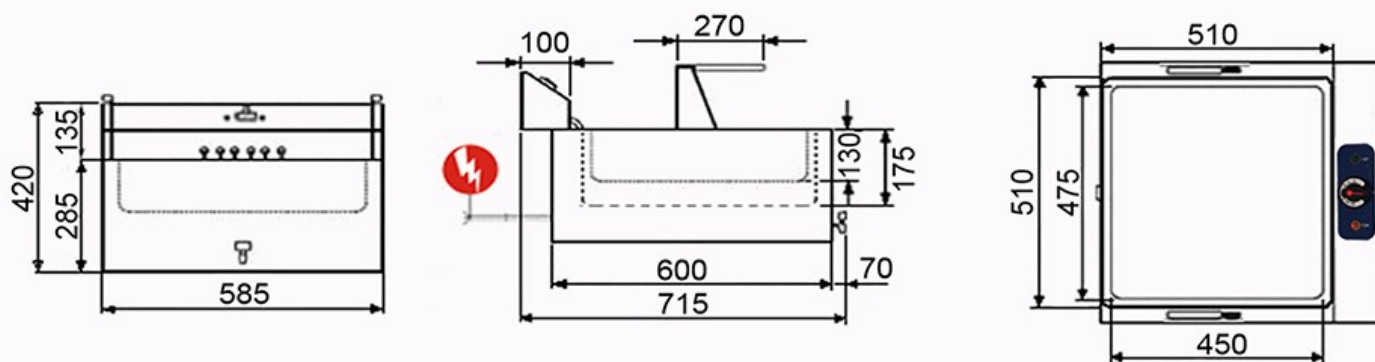
friteuse électrique de table pour pâtisserie avec robinet de vidange, 25 litres

Friteuse électrique de table pour pâtisserie. Cuve de grande capacité, 25 litres d'huile. Construction entièrement en acier inox. Boîtier de commande amovible doté de résistances blindées et interrupteur général. Thermostat de régulation 50-190° C et de sécurité 240° C. Micro interrupteur de sécurité. Panier avec poignée résistante à la chaleur. Robinet de vidange avec sécurité.

P

Fritadeira elétrica de bancada para pastelaria com torneira de descarga, 25 litros

Acabamento externo em aço inoxidável. FIXE PANELA TIRADA 45 lts. capacidade de tanque 25 lts. capacidade com de óleo zona fria e equipado com uma torneira exterior de dreno de óleo com artifício de segurança. Elementos removíveis de aquecimento boxeiam com interruptor principal e linha advertindo luz, controle de thermostatic, termóstato de segurança e luz de aviso em quando aquecer elementos estão em. interruptor de micro de segurança nos elementos de aquecimento boxeia. Cesta grande de aço com, plástico patenteado manipula nos lados. Particularmente conveniente para fritar frango e dipped de alimento em migalha.



Virtus Group GmbH

Hüserstraße 53 D-59075 Hamm

Phone: +49(0)2381-97371-0

HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.

Fax: +49(0)2381-97371-88

USt. ID-Nr.: DE814055285

e-Mail: info@virtusnet.de - www.virtusnet.de

Steuer. Nr.: 322/5731/1649

Geschäftsführer: Vittorio Marrocchino

Eori: DE57881370000

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220