



Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
1276G	CATALOGUE	P171
HS Code		84198180
Capacity		10+10 litres

Dim. mm (WxDxH)	Energy	kW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett. Weight kg
685 x 600 x 425		6,000+6,000	400	3F+N	50/60	1	22.00

GB

Electric fryer with drain tap, tabletop, oil capacity 10+10 litres

Electric fryer cap. oil 10+10 lt with oil drain - tabletop - Completely made in stainless steel. • Drawn pan • Tilting head with heating elements , main switch and control thermostat 50-180° C. Safety thermostat 240°C. • Micro switch on the heating elements box • Frying basket in stainless steel with heat resistant handle • Drain tap with safety device - Cap. pan 15+15 lt.

I

Friggitrice elettrica da banco con rubinetto di scarico, capacità olio 10+10 litri

Friggitrice elettrica da banco - cap. olio 10 + 10 Lt. con rubinetto di scarico Esecuzione in acciaio inox. • Vasca imbutita • Testata resistenze ribaltabile con interruttore generale e termostato regolazione 50-180° C e sicurezza 240° C. • Microinterruttore di sicurezza sulla testata . resistenze • Cestello in acciaio inox con manico in materiale atermico • Rubinetto di scarico con sicurezza - Cap. vasca 15+15 lt.

D

Elektro-Fritteuse mit Ablasshahn, Tischmodell, Ölfassungsvermögen 10+10 Liter

Elektro-Friteuse, Tischmodell, Ölfassungsvermögen 10+10 Liter. Festeingebaute tiefgezogene Fettwanne mit Ablasshahn. Ausführung aus Edelstahl. Geschützte Heizelemente, kippbar für eine leichtere Reinigung. Ein- und Ausschalter, regulierbares Thermostat von 50°C bis 180°C, Sicherheitsschalter 240°C. Sicherheitsmikroschalter auf den Heizwiderständen. Fritierkorb mit Handgriff aus wärmeisolierendem Kunststoff.

E

Freidora eléctrica de sobremesa con grifo de descarga, capacidad de aceite 10+10 litros

Freidora eléctrica de sobremesa. Cap. de 10+10 litros de aceite con grifo descarga. Realizada en acero inoxidable, Cuba desmontable dotada con 2 asas laterales retractiles, Cabezal abatible para mejorar la limpieza. Resistencias protegidas. Interruptor general On/off, Termostato de regulación 50-180°C y termostato de seguridad de 240°C. Micro interruptor de seguridad sobre el cabecero. Cesta en acero inoxidable con mango atérmico. Grifo para vaciado.Cap, cuba 15+15 Lt.

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 avec robinet de vidange, capacité de l'huile 10+10 litres

Friteuse électrique de table Cap. huile 10+10 litres robinet de vidange 400 V Tri • Construction entièrement en acier inox. • Cuve emboutie chac. cap. 15 litres • Résistances basculantes et protégées • Interrupteur • Thermostat de régulation 50-180° C et de sécurité 240° C. • Micro interrupteur de sécurité. • Panier avec poignée résistante à la chaleur • Robinet de vidange.

P

Fritadeira elétrica de bancada com torneira de descarga, capacidade óleo 10+10 litros

Estrutura em aço inox. acetinado Scotch-Brite, Reservatório com torneira de purga de gordura. Regulacao termostática da temperatura, termóstato de segurança, lâmpada de controlo, válvula de segurança, radiadores basculantes e blindados em aço. Termóstato de segurança a segurança positiva. Micro-interruptor de segurança de las resistências. Cesta robusta de fritagem em aço especial com pega isolada às normas.

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