



Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
1270G	CATALOGUE	075CS
HS Code		84198180
Temperature		max. +180°C
Capacity		oil capacity 10 litres

Dim. mm (WxDxH)	Energy	kW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett. Weight kg
340 x 600 x 425		6,0	400	3F+N	50/60	1	11.00

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

Electric fryer cap. oil 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 lt.

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

Friggitrice elettrica da banco - cap. olio 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 lt.

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

Elektro-Friteuse, Tischmodell, Ölfassungsvermögen 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 litros

Freidora eléctrica de sobremesa. Cap de 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 inox. con mango atermico. Grifo para vaciado. Cap de la cuba 15 Lt.

FR Friteuse électrique de table avec robinet de vidange, capacité de l'huile 10 litres

Friteuse électrique de table Cap. huile 10 litres robinet de vidange 400 V Tri • Construction entièrement en acier inox. • Cuve emboutie 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 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.

OPTIONAL ACCESSORIES



Code: TESTO270

Catalogue: CATALOGUE

Page: 056CS

Cooking oil tester up to +200°C

Frittieröltester mit Meßbereich bis zu +200°C

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

Eori: DE57881370000

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220

VerpackG: DE1211413051725