



## Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
1240G	CATALOGUE	074CS
HS Code		84198180
Temperature		max. +180°C
Capacity		oil capacity 8 litres

Dim. mm (WxDxH)	Energy	kW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett. Weight kg
305 x 555 x 400		3,0	230	1F+N	50/60	1	9.00

**GB** Electric fryer with drain tap, tabletop, oil capacity 8 litres

Electric fryer cap. oil 8 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 10 lt.

**I** Friggitrice elettrica da banco con rubinetto di scarico, capacità olio 8 litri

Friggitrice elettrica da banco - cap. olio 8 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 ribaltabili protette • Cestello in acciaio inox con manico in materiale atermico • Rubinetto di scarico con sicurezza - Cap. vasca 10 lt.

**D** Elektro-Fritteuse mit Ablasshahn, Tischmodell, Ölfassungsvermögen 8 Liter

Elektro-Friteuse, Tischmodell, Ölfassungsvermögen 8 Liter. Festeingebaute tiefgezogene Fettwanne mit Ablasshahn. Ausführung aus Edelstahl. Geschützte Heizelemente, kippar 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 8 litros

Freidora eléctrica de sobremesa. Cap de 8 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 cabeznero. Amplia cesta con mango atermico. Grifo para vaciado. Cap. de la cuba 10 Lt.

**FR** Friteuse électrique de table avec robinet de vidange, capacité de l'huile 8 litres

Friteuse électrique de table Cap. huile 8 litres robinet de vidange • Construction entièrement en acier inox. • Cuve emboutie cap. 10 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 8 litros

Estrutura em aço inox. acetinado Scotch-Brite, Reservatório com torneira de purga de gordura. Regulação 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](mailto:info@virtusnet.de) - [www.virtusnet.de](http://www.virtusnet.de)

Geschäftsführer: Vittorio Marrocchino

HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.

USt. ID-Nr.: DE814055285

Eori: DE57881370000

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220

VerpackG: DE1211413051725