



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. 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