

**MGV45/F****518,<sup>16</sup> €****Grill-Panini-Medium- vitroceramic**

- Upper plate gridled, underplate flat all in vitroceramic, easy maintenance working surface : 360X270mm
- Reception tub for liquids in front
- Fitted with balanced springs on upper part
- Regulation thermostat from 20° till 200° in 4 min, from 20° till 300°C in 6 min, low energy consumption
- Chassis in stainless AISI 304

**Parrilla-Panini-medium-votrceramica**

- *Placa superior ranurada e inferior lisa en vitroceramica, facil mantenimiento, superficie util: 360x270 mm*
- *Cubeta recoge liquido frontal*
- *Equipo de muelles de equilibrio de la parte superior.*
- *Termostato de regulacion de 20° a 200° en minutos, de 20° 300° en 6 minutos, poco consumo de energia*
- *Chasis en acero inox AISI 304*

mm	kW / kcal-h	V	kg	m <sup>3</sup>
480x510xh230	2,5	230/1	17	0,13

**F16E/D****676,<sup>58</sup> €****Electric deep fryer 1 tub 16 liter**

- Best for frying Muffins, dough-nuts,....
- Tub in stainless steel AISI 304 with cold zone and waste tap, Ground gridle
- Oil capacity minimum 14 liter and maximum 16ltr
- Temperature regulation 50 till 190c
- Sold with 1 basket 475X245Xh80mm, 2 athermic handles
- Body in stainless steel, fitted with 2 handles athermic

**Freidora eléctrica 1 cuba 16 lit.**

- *Idealmente para los buñuelos, chips...*
- *Cuba en inox AISI 304 con zona fria y grifo de desague, parrilla de fondo*
- *Regulacion de la temperatura de 50°C a 190°C.*
- *Capacidad de aceite min. 14 lt y max 16 lt.*
- *Entrega con 1 cesta 475x245xh80 mm, con 2 picaportes atérmicos*
- *Chasis en acero inox, surtido de 2 picaportes atérmicos*

mm	kW / kcal-h	V	kg	m <sup>3</sup>

**F10TR****389,<sup>50</sup> €****Electric deep fryer table model basin 10 litres**

- Basket 230x295xh105 mm.
- With Secured front tap
- Basin with cooling area and drain faucet.
- Removable heating section for cleaning.
- Delivered with protective thermostat
- Designed in stainless AISI 304

**Freidora de mesa electrica de 1 cubeta 10 litros**

- *Manden 230x295xh105 mm.*
- *Met frontale aftapkraan voorzien van een veiligheid.*
- *Kuip met koude zone.*
- *Afneembare verwarmingsgroep voor een eenvoudige reiniging.*
- *Geleverd met veiligheidsthermostaten.*
- *Uitvoering in R.V.S. AISI 304.*

mm	kW / kcal-h	V	kg	m <sup>3</sup>
250x520xh380	4,5	400-230/3	10	0,11

LGV62/F

817,<sup>20</sup> €**Grill-Panini-Large- vitroceramic**

Upper plate gridded, underplate flat all in vitroceramic, easy maintenance working surface: 558X270mm

- Take-up blade on front
- Constructed with spring system for balancing of upper section
- 2 Thermostats for temperature regulation up to 300°C from 20° tot 200° in 4 minutes, van 20° to 300° in 6 minutes)
- Structure in stainless steel AISI 304

**Parrilla-Panini-Big vitro cerámica**

Placa superior ranurada e inferior lisa en vitro cerámica, mantenimiento fácil, superficie útil: 558x270

- Cuveta de para recoger líquidos frontal.
- Equipada de resortes de equilibrage de la parte superior.
- 2 Termostatos de regulacion hasta 300° independientes. (de 20° h 200° en 4 minutos, de 20° h 300° en 6 minutos)
- Estructura en acero inox AISI 304

mm	kW / kcal-h	V	kg	m <sup>3</sup>
680x505xh230	3	230/1	26	0,18

F30E/D

1 022,<sup>43</sup> €**Electric deep fryer 1 tub 30 liter**

- Best for frying Muffins, dough-nuts...
- Tub in stainless steel AISI 304 with cold zone and waste tap, Ground griddle
- Temperature regulation 50 till 190c
- Oil capacity minimum 27 liter and maximum 30 ltr
- Sold with 1 basket 585x445Xh80mm, 2 athermic handles
- Body in stainless steel, fitted with 2 handles athermic

**Freidora eléctrica 1 cuba 30 lit**

- Freidora para los buñuelos, chips...
- Cuba en inox AISI 304 con zona fria y grifo de desagüe, parrilla de fondo
- Regulación de la temperatura de 50°C a 190°C
- Capacidad de aceite min. 27 lt y max 30 lt
- Entrega con 1 cesta 585x445xh80 mm, con 2 picaportes atérmicos
- Chasis en acero inox, surtido de 2 picaportes atérmicos

mm	kW / kcal-h	V	kg	m <sup>3</sup>
670x650xh370	15	400-230/3	25	0,30

F10+10TR

758,<sup>50</sup> €**Electric deep fryer table model 2 basins 10 litres**

- Basket 230x295xh105 mm.
- With Secured front tap
- Basin with cooling area and drain faucet.
- Removable heating section for cleaning.
- Delivered with protective thermostat
- Designed in stainless AISI 304

**Freidora de mesa electrica de 2 cubetas 10 litros**

- Cesta 230x295xh105 mm.
- Con grifo de descarga anterior incluido de una seguridad
- Cubeta con zona fria y grifo de agua.
- Bloque de resistencias extrahible para el mantenimiento de la cubeta.
- Termostato de seguridad de serie.
- Realización en acero inox AISI 304

mm	kW / kcal-h	V	kg	m <sup>3</sup>
510x520xh380	2x4,5	400-230/3	18	0,20