

Zubereitung Heiß Preparation Hot



GASTROLINE 12+12V



GASTROLINE 12+12VS

Fritteuse Fryer

Fritteuse

Tischmodell GASTROLINE 12V / 12+12V

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn (Auslauf abnehmbar)
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbare Heizelemente ermöglichen eine problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat

Fryer

Table model GASTROLINE 12V / 12+12V

- Material: stainless steel
- Rounded basin with cooling zone
- With drainage tap (drain pipe removable)
- Variable temperature adjustment
- Removable heating elements ensure easy cleaning
- Safety thermostat

GASTROLINE 12V 400 V - 3 Ph. - 9 kW
GASTROLINE 12+12V 400 V - 3 Ph. - 2 x 9 kW

15/33

GASTROLINE 12V 12 °C 0/+180
GASTROLINE 12+12V 2 x 12

GASTROLINE 12V B 400 x T 700 x H 320 mm
GASTROLINE 12+12V B 800 x T 700 x H 320 mm
Korb Basket B 230 x T 280 x H 120 mm

GASTROLINE 12V GASTROLINE 12+12V

Bestell Nr. Order No. 172-4030 172-4035

EAN Code 4017337 173006 4017337 173013

Fritteuse

Modell GASTROLINE 12VS / 12+12VS

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn und Edelstahlaufangbehälter
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbare Heizelemente ermöglichen eine problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat

Fryer

Model GASTROLINE 12VS / 12+12VS

- Material: stainless steel
- Rounded basin with cooling zone
- With drainage tap and stainless steel drain tank
- Variable temperature adjustment
- Removable heating elements ensure easy cleaning
- Safety thermostat

GASTROLINE 12VS 400 V - 3 Ph. - 9 kW
GASTROLINE 12+12VS 400 V - 3 Ph. - 2 x 9 kW

29/59

GASTROLINE 12VS 12 °C 0/+180
GASTROLINE 12+12VS 2 x 12

GASTROLINE 12VS B 400 x T 700 x H 850 mm
GASTROLINE 12+12VS B 800 x T 700 x H 850 mm
Korb Basket B 230 x T 280 x H 120 mm

GASTROLINE 12VS GASTROLINE 12+12VS

Bestell Nr. Order No. 172-4050 172-4055

EAN Code 4017337 173044 4017337 173051