

# Zubereitung Heiß Preparation Hot



FT 13



GASTROLINE 9V

## Fritteuse

### Modell FT 13

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

### Fryer

#### Model FT 13

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

## Fritteuse

### Tischmodell GASTROLINE 9V / 9+9V

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

### Fryer

#### Table model GASTROLINE 9V / 9+9V

- 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

230 V - 1 Ph. - 3,3 kW

13

B 310 x T 505 x H 355 mm  
B 210 x T 220 x H 120 mm

9

0 / +180

FT 13

Bestell Nr. Order No. 429-1107  
EAN Code 4017337 429011



GASTROLINE 9V 400 V - 3 Ph. - 6 kW  
GASTROLINE 9+9V 400 V - 3 Ph. - 2 x 6 kW

14 / 26



GASTROLINE 9V 9  
GASTROLINE 9+9V 2 x 9

0 / +180



GASTROLINE 9V B 300 x T 540 x H 310 mm  
GASTROLINE 9+9V B 600 x T 540 x H 310 mm  
Korb Basket B 185 x T 245 x H 110 mm

GASTROLINE 9V

GASTROLINE 9+9V

Bestell Nr. Order No. 172-4020 172-4025  
EAN Code 4017337 172986 4017337 172993