Tischfriteuse

Standard

- tiefgezogenes Edelstahl-Ölbad aus einem Stück
- Ölbad herausnehmbar zur leichten Reinigung
- einfache Bedienung
- gesicherter Kugelhahn mit geradem Ablauf

Art. Nr.	Modell	Volt	kW	Abmessung	Liter
40.0452	BB-55	3x400	7.1	40x45x27/42	2x5
40.0573	TF7	1x400	3.6	28x41x27/42	7
40.0574	TF77	2x400	2x3.6	56x41x27/42	2x7
40.0228	TF77T	2x400	2x4.6	56x41x27/42	2x7
40.0575	TF10	3N400	6.9	36x41x27/42	13

Friteuse

Standard

- Tiefgezogenes Edelstahl-Ölbad aus einem Stück
- Hochklappbare Heizkörper
- mit Kaltölzone zum entfernen der Rückstände
- mehr Leistungsfähigkeit dank programmierbarer Leistung
- automatisches absenken der Öltemperatur im Stand By; Turbo für TK- Pommes-Frites
- Verstaufach für Deckel
- verminderte Ölkapazität
- maximale Isolierung für Energieersparnis

Art. Nr.	Modell	Volt	kW	Abmessung	Liter
40.0341	EVO 2200	3N400	14.4	40x60x85	2x7-8
40.0065	EVO 400	3N400	14.4	40x60x85	15-18

27.01.2012/ms

©

Koch Dulliken AG
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Niederämterstrasse 50
Fax +41 (0) 62 285 44 45
CH-4657 Dulliken
www.koch-dulliken-ag.ch

BERTO'S®
the best catering equipment

Standardausführung:

- aus rostfreiem Edelstahl
- Die Temperaturkontrolle erfolgt über ein bis 190 ℃ einstellbares Thermostat und ein Sicherheitsthermostat
- Durchschnittliche Frittierdauer 4 Minuten.
- Vorheizen 4-6 Minuten (von 20 auf 190℃).
- Schutzgitter im Behälter

Elektro-Friteuse Tischgerät – 10+10 LT

Typ	**E7F10-8BS**
Grösse	80 x 70 / 29 cm
Anschluss	400V / 9x2 kW
Gewicht	48kg
Art. Nr.	**40.0192**

Optional: Modell mit 2 oder 4 Halbkörben

Elektro Friteuse Standgerät – 10+10 LT

- Höhenverstellbare Füße

Typ	**E7F10-8MS**
Grösse	80 x 70 / 90 cm
Anschluss	400V / 9x2 kW
Gewicht	82kg
Art. Nr.	**40.0752**

Optional: Modell mit 2 oder 4 Halbkörben

26.06.2012/sebe

©

Koch Dulliken AG
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Niederämterstrasse 50
Fax +41 (0) 62 285 44 45
CH-4657 Dulliken
www.koch-dulliken-ag.ch