

TOP Klein Friteuse

TOP Qualität **Komplett in rostfreiem Edelstahl, Kaltölzonen-Technik, Becken und Heizungselement sind für die Reinigung leicht zerlegbar**
TOP Leistung Tauchheizkörper, Temperatur 60 bis 190 °C, getrennt für jedes Becken, mit Korb und Deckel



ETF 5+8 N
1 x 4-5 Liter
+ 1 x 7-8 Liter

Rostfrei
Edelstahl



ETF 5 N
4-5 Liter



ETF 2x5 N
2 x 4-5 Liter



ETF 8 N
7-8 Liter



ETF 2x8 N
2 x 7-8 Liter



Kleinfriteuse zerlegt zur leichten Reinigung

Type	Art. Nr.	Becken in Liter	Korbgröße in mm	Außenmaße B/T/H in mm	Leistung in KW	Anschluß ⚡	Gewicht in kg
ETF 5 N	020014	4-5	130x235x100	180x420x300	2,1	230V / 50Hz	5
ETF 2x5 N	020014/2	2 x 4-5	130x235x100	360x420x300	2 x 2,1	2 x 230V / 50Hz	10
ETF 8 N	020015	7-8	210x235x100	270x420x300	3	230V / 50Hz	6
ETF 2x8 N	020015/2	2 x 7-8	210x235x100	540x420x300	2 x 3	2 x 230V / 50Hz	12
ETF 5+8 N	020014	1 x 4-5 1 x 7-8	130x235x100 210x235x100	450x420x300	1 x 2,1 1 x 3	2 x 230V / 50Hz	11

Backwaren Friteuse

Elektro Backwarenfriteuse und Schnitzelfriteuse aus rostfreiem Edelstahl. Mit Kaltzonen-Technik für optimale Frittierergebnisse bei bester Fettschonung. Durch das große Becken ist diese Friteuse speziell für Backwaren wie z.B. Krapfen oder auch für Schnitzel bestens geeignet. Als Tischgerät oder als Standgerät mit Unterbau lieferbar.



ETF/B 16



ETF/B 30



Korbablage bzw. Abtropfblech als Option erhältlich

Rostfrei
Edelstahl



ETF/B 30 UB

- Hochwertige Backwaren- und Schnitzel Friteuse mit rostfreiem Edelstahlgehäuse
- Großflächige Bauweise für große Becken mit 16 Liter oder 30 Liter Beckeninhalt
- Typen ETF/B 16 und ETF/B 30 als Tischaufsatzgeräte
- **Type ETF/B 30 UB als Standgerät mit Unterbau inklusive Fettwanne und Filter.** Als Option ist auch eine seitlich zu montierende Korbablage lieferbar
- Kaltzonen-Technik, diese vermeidet das Verbrennen von Rückständen am Beckenboden. Für optimale Frittier Ergebnisse bei bester Fettschonung. Das häufige Fett wechseln entfällt.
- **Mit Ablasshahn, Sicherheitsthermostate, Kontrollleuchten und Temperatusteuerung bis 190 °C**
- **Für die leichte und hygienische Reinigung ist das Heizungselement komplett abnehmbar.**

Type	Art. Nr.	Becken in Liter	Ausführung	Korbgröße in mm	Außenmaße B/T/H in mm	Leistung in KW	Anschluß ⚡	Gew. in kg
ETF/B 16	020017	16	Tischgerät	470x245x80	540x450x300/400	9	400V / 50Hz	20
ETF/B 30	020018	30	Tischgerät	580x440x80	670x650x300/400	15	400V / 50Hz	30
ETF/B 30 UB	020018/2	30	Standgerät mit Unterbau	580x440x80	670x650x900	15	400V / 50Hz	45

Korbablage links oder rechts passend für ETF/B 30 und ETF/B 30 UB

zusätzlicher Korb für ETF/B 16 (BTH 470x245x80 mm)

zusätzlicher Korb für ETF/B 30 und ETF/B 30 UB (BTH 580x440x80 mm)

Type **ETF/KA** Art. Nr. **020018/5**

Type **ETF/K16** Art. Nr. **020018/7**

Type **ETF/K30** Art. Nr. **020018/8**

TOP Klein Friteuse



TOP Qualität **Komplett in rostfreiem Chromnickelstahl**, Kaltölzonen-Technik, **Becken und Heizungselement sind für die Reinigung leicht zerlegbar**
TOP Leistung Tauchheizkörper, Temperatur 60 bis 200 °C, getrennt für jedes Becken, mit Korb und Deckel



ETF 5
5 Liter Friteuse



CNS
Rostfrei

ETF 2 x 5
2 x 5 Liter Friteuse



ETF 8
8 Liter Friteuse



ETF 2 x 8
2 x 8 Liter Friteuse

Type	Art. Nr.	Becken in Liter	Korbgröße in mm	Außenmaße B/T/H in mm	Leistung in KW	Anschluß ⚡	Gewicht in kg
ETF 5	020010	5	140x250x100	180x435x285	2	230V / 50Hz	5
ETF 2x5	020011	2 x 5	140x250x100	350x435x285	2 x 2	2 x 230V / 50Hz	10
ETF 8	020012	8	210x250x100	265x435x285	3	230V / 50Hz	6
ETF 2x8	020013	2 x 8	210x250x100	530x435x285	2 x 3	2 x 230V / 50Hz	12

Kleinfriteuse zerlegt zur leichten Reinigung

Backwaren Friteuse



Elektro Backwarenfriteuse und Schnitzelfriteuse aus rostfreiem Edelstahl. Mit Kaltzonen-Technik für optimale Frittiererergebnisse bei bester Fettschonung. Durch das große Becken ist diese Friteuse speziell für Backwaren wie z.B. Krapfen oder auch für Schnitzel bestens geeignet. Als Tischgerät oder als Standgerät mit Unterbau lieferbar.



ETF/B 16



ETF/B 30



Korbablage bzw. Abtropfblech als Option erhältlich



ETF/B 30 UB

- Hochwertige Backwaren- und Schnitzel Friteuse mit rostfreiem Edelstahlgehäuse
- Großflächige Bauweise für große Becken mit 16 Liter oder 30 Liter Beckeninhalt
- Typen ETF/B 16 und ETF/B 30 als Tischaufsatzgeräte
- **Type ETF/B 30 UB als Standgerät mit Unterbau inklusive Fettwanne und Filter.** Als Option ist auch eine seitlich zu montierende Korbablage lieferbar
- Kaltzonen-Technik, diese vermeidet das Verbrennen von Rückständen am Beckenboden. Für optimale Frittier Ergebnisse bei bester Fettschonung. Das häufige Fett wechseln entfällt.
- Mit Sicherheitsthermostate, Kontrollleuchten, Ablasshahn und Temperatusteuerung bis 190 °C
- **Für die leichte und hygienische Reinigung ist das Heizungselement komplett abnehmbar.**

CNS
Rostfrei

Type	Art. Nr.	Becken in Liter	Ausführung	Korbgröße in mm	Außenmaße B/T/H in mm	Leistung in KW	Anschluß ⚡	Gew. in kg
ETF/B 16	020017	16	Tischgerät	470x245x80	540x450x300/400	9	400V / 50Hz	20
ETF/B 30	020018	30	Tischgerät	580x440x80	670x650x300/400	15	400V / 50Hz	30
ETF/B 30 UB	020018/2	30	Standgerät mit Unterbau	580x440x80	670x650x900	15	400V / 50Hz	45

Korbablage links oder rechts passend für ETF/B 30 und ETF/B 30 UB

zusätzlicher Korb für ETF/B 16 (BTH 470x245x80 mm)

zusätzlicher Korb für ETF/B 30 und ETF/B 30 UB (BTH 580x440x80 mm)

Type **ETF/KA** Art. Nr. **020018/5**

Type **ETF/K16** Art. Nr. **020018/7**

Type **ETF/K30** Art. Nr. **020018/8**