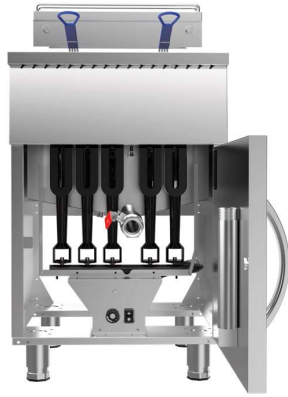


# GAS FRYER

**unni**  
COOKING



- High quality gas fryer
- Easy operation
- Temperature can be set up to 190 °C
- Ideal for professional use
- set and constant oil temperature
- quickly increase the temperature again
- Operation with natural gas
- accurate setting of the desired temperature
- Compact & robust design
- Version as a standing model.
- 1 Oil drain valve
- Easy to clean
- High power.



- Hoge kwaliteit gasfriteuse
- Gemakkelijke operatie
- Temperatuur instelbaar tot 190 °C
- Ideaal voor professioneel gebruik
- ingestelde en constante olietemperatuur
- snel de temperatuur weer verhogen
- Werking op aardgas
- nauwkeurige instelling van de gewenste temperatuur
- Compact & robuust ontwerp
- Uitvoering als staand model.
- 1 olieaftapkraan
- Makkelijk schoon te maken
- Hoge vermogen
- koude zone



- Hochwertige Gasfriteuse
- Einfache Operation
- Temperatur einstellbar bis 190 °C
- Ideal für den professionellen Einsatz
- genommen und konstante Öltemperatur
- Erhöhen Sie die Temperatur schnell wieder
- Arbeiten mit Erdgas
- genaue Einstellung der gewünschten Temperatur
- Kompaktes und robustes Design
- Ausführung als Standmodell.
- 1 Ölablasshahn
- Einfach zu säubern
- Hohe Leistung



- Friteuse à gaz de haute qualité
- Opération facile
- Température réglable jusqu'à 190 °C
- Idéal pour un usage professionnel
- prise et température d'huile constante
- remonter rapidement la température
- Travailler au gaz naturel
- réglage précis de la température souhaitée
- Conception compacte et robuste
- Version en modèle debout.
- 1 robinet de vidange d'huile
- Facile à nettoyer
- Haute puissance



- Высококачественная газовая фритюрница
- Простота в эксплуатации
- Регулируемая температура до 190 °C
- Идеально подходит для профессионального использования
- заданная и постоянная температура масла
- быстро поднять температуру снова
- Эксплуатация природного газа
- точная установка желаемой температуры
- Компактная и надежная конструкция
- Версия как стоящая модель.
- 1 клапан слива масла
- Легко очистить
- Высокая мощность



- Yüksek kaliteli gazlı fritöz
- 190 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık
- Profesyonel kullanım için ideal
- Ayarlanmış ve sabit yağ sıcaklığı
- Sıcaklık tekrar hızla yükselir
- Doğal gaz işletimi
- İstenilen sıcaklığın doğru ayarlanması
- Kompakt ve sağlam tasarım
- Versiyonu ayakta duran bir model olarak.
- 1 Yağ boşaltma valfi
- Temizlemesi kolay
- Yüksek güç

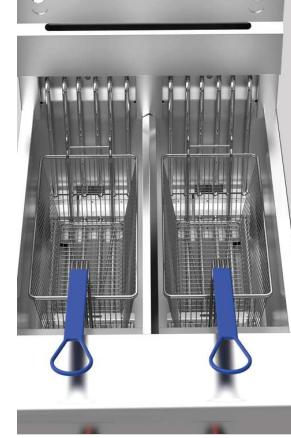
Code	kW	Dimension (mm)	LTR	Weight	Gas inlet
FRT-G01	21	316x760x850x1110	15	61 kg	1/2
FRT-G02	27	400x760x850x1110	21	78 kg	1/2
FRT-G03	49	560x760x850x1110	45	91 kg	1/2

# ELECTRIC FRYER

E·G·O

unni  
COOKING

Cooking



- Deep cold zone
- There is a deep cold zone which extends the life of the frying oil
- extended. The frypot is made entirely of stainless steel, with thermal protection,
- split tank,
- Protective grille in the collection tray,
- Even heat distribution



- Diepe koude zone
- Er is een diepe koude zone aanwezig wat de levensduur van de frituurolie
- verlengt. De vetpan is volledig van roestvrij staal gemaakt, voorzien van thermische beveiliging.
- Split tank,
- Beschermerooster in de opvangbak.
- Gelijkmatische warmtespreiding.



- Tiefe Kältezone
- Es gibt eine tiefe Kaltzone, die die Lebensdauer des Frittieröls verlängert
- erweitert. Die Frittierwanne ist vollständig aus Edelstahl mit Thermoschutz gefertigt.
- geteilter Tank,
- Schutzgitter in der Auffangwanne.
- Gleichmäßige Wärmeverteilung



- Zone froide profonde
- Il y a une zone froide profonde qui prolonge la durée de vie de l'huile de friture
- élargi. Le bassin de friture est entièrement en acier inoxydable, avec protection thermique.
- réservoir divisé.
- Grille de protection dans le bac de récupération.
- Répartition uniforme de la chaleur.



- Глубокая холодная зона
- Имеется глубокая холодная зона, которая продлевает срок службы фритюрного масла.
- расширенный. Жаровня полностью изготовлена из нержавеющей стали с термозащитой.
- раздельный бак.
- Защитная решетка в поддоне для сбора.
- Равномерное распределение тепла



- Derin soğuk bölge
- Kızartma yağının ömrünü uzatan derin bir soğuk bölge vardır.
- Kızartma kabı tamamen paslanmaz çelikten yapılmıştır ve termal korumalıdır.
- Bölünmüş tank, 2 ayrı ayarlanabilir termostat.
- Eşit ısı dağılımı

Code	kW	Dimension (mm)	LTR	Weight	Gas inlet
FRT-E02	⚡ 2x9	420x832x850	2x12.5	91 kg	400 / 3N



- Dimensions of the basin 280x300xh230 mm.
- Oil capacity min. 8 liters, max. 9 liters.
- Chromed basket, dimensions 260x230xh110 mm.
- Seamless welded basin of stainless steel AISI 304 with rounded corners for a simple and hygienic maintenance, equipped with cold zone, (bullet) outlet tap of the tub is served frontally.
- Cover executed in stainless steel.
- Gas heating, Gas heating through warmt-h-changers, immersed in the tub, equipped with burners with horizontal flame. Temperature regulation through a thermostatic gas tap between 90°C and 190°C.



- Afmetingen van de kuip 280x300xh230 mm.
- Oliecapaciteit, min. 8 liter, max. 9 liter.
- Verchroomde mand, afmetingen 260x230xh110 mm.
- Naadloos gelaste kuip in R.V.S, AISI 304 met afgeronde hoeken voor een eenvoudig en hygiënisch onderhoud, uitgerust met een koude zone, de (kogel) afvoerkraan van de kuip is frontaal bediend.
- Deksel uitgevoerd in roestvrij staal.
- Gasverwarming door warmtewisselaars, ondergedompeld in de kuip, uitgerust met branders met horizontale vlam. Temperatuurregeling door middel van thermostatische gaskraan tussen 90°C en 190°C.



- Beckengröße 280x300xh230 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 8 Liter, max. 9 Liter.
- Korb aus Chromstahl 260x230xh110 mm.
- Becken "geschweißt" aus Edelstahl AISI 304, abgerundete Ecken im Inneren für eine einfache und hygienische Reinigung, mit Kaltzone, Ablasshahn (kugelförmig) des Beckens an der Vorderseite des Geräts.
- Deckel aus Edelstahl.
- Gasaufheizung durch Wärmetauscher im Becken betrieben durch Gasbrenner mit horizontaler Flamme, Thermostatregler von 90°C bis 190°C.



- Dimensions de la cuve 280x300xh230 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 8 litres, max. 9 litres.
- Panier en acier chromé, dimensions 260x230xh110 mm.
- Cuve "soudée" en acier inox AISI 304, munie d'une zone froide, le robinet de vidange (à bille) de la cuve est placé sur la façade avant de l'appareil.
- Couvercle en acier inox.
- Chauffage gaz, par des échangeurs de chaleur immergés dans la cuve, alimenté par brûleurs à flamme horizontale. Régulation de la température de 90°C à 190°C, par vanne thermostatique.



- Размеры ванны 280x300xh230 мм.
- Емкость масла, мин 8 литров, макс 9 литров.
- Хромированная корзина, размеры 260x230xh110 мм.
- Бесшовно сварная ванна из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами для легкого и гигиеничного обслуживания, оснащена холодной зоной, (шаровой) дренажный клапан бака управляется спереди.
- Крышка из нержавеющей стали.
- Газовый нагрев теплообменниками, погруженными в ванну, оборудованными горизонтальными пламенными горелками. Регулировка температуры с помощью термостатического газового крана в диапазоне от 90°C до 190°C.



- Küvet ölçüleri 280x300xy230 mm.
- Yağ kapasitesi min. 8 Litre, maks. 9 Litre.
- Krom sepet, ölçüleri 260x230xy110 mm.
- Basit ve hijyenik bir bakım için yuvarlatılmış köşeli AISI 304 paslanmaz çelikten kaynaklı küvet, soğuk bölge ile donatılmış, küvetin (mermi) çıkış musluğu önden servis edilir. Kapak paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Gazlı ısıtma, yatay alevli brülörlerle donatılmış, küvete daldırılmış sıcaklık değiştiriciler aracılığıyla gazla ısıtma. 90°C ile 190°C arasında termostatik bir gaz musluğu aracılığıyla sıcaklık düzenlemesi.

Code	Power	Dimension (mm)	Oil Capacity (ltr)	Weight	Gas Inlet
G65DF10B	🔥 2X6,5 kW	400x650x300	1x8	21 kg	21 kg
G65DF20B	🔥 4X6,5 kW	700x650x300	2x8	38 kg	38 kg

# ELECTRIC FRYER



unni  
COOKING



- Dimensions of the basin 250x370xh210 mm.
- Oil capacity, min, 9 Lit, Max, 10 Lit,
- Chromed basket, dimensions 220x300xh110 mm.
- Seamless submerged basin in stainless steel AISI 304 with rounded corners for a simple and hygienic maintenance, equipped with cold zone, (bullet) outlet tap of the tub is served frontally.
- Cover executed in stainless steel.
- Electric heating through armoured resistances in stainless steel, immersed in the tub, tumbling resistances to simplify the cleaning of the tub, temperature regulation through a thermostat between 100°C and 180°C.



- Afmetingen van de kuip 250x370xh210 mm.
- Oliecapaciteit min, 9 Lit, Max, 10 Lit,
- Verchroomde mand, afmetingen 220x300xh110 mm.
- Naadloos verzonken kuip in r.V.S. AISI 304 met afgeronde hoeken voor een eenvoudig en hygiënisch onderhoud, uitgerust met een koude zone, de (kogel) afvoerkraan van de kuip is frontaal bediend.
- Deksel uitgevoerd in roestvrij staal.
- Elektrische verwarming door gepantserde weerstanden in r.V.S., Ondergedompeld in de kuip, kippbare weerstanden om de reiniging van de kuip te vergemakkelijken, temperatuurregeling door middel van thermostaat tussen 100° en 180°C.



- Abmessungen der wanne 250x370xh210 mm.
- Ölkapazität min, 9 Lit, Max, 10 Lit,
- Verchromter korb, abmessungen 220x300xh110 mm.
- Nahtlos eingelassenes cockpit aus edelstahl. AISI 304 mit abgerundeten ecken für eine einfache und hygienische pflege, ausgestattet mit einer kaltzone, das (kugel-)ablassventil der wanne wird von vorne bedient.
- Deckel aus edelstahl.
- Elektrische heizung durch gepanzerte widerstände aus edelstahl, eingetaucht in die wanne, kippbare widerstände zur erleichterung der reinigung der wanne, temperaturregelung durch thermostat zwischen 100° und 180°C.



- Dimensions de la cuve 250x370xh210 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min, 9 Lit, Max, 10 Lit.
- Panier en acier chromé, dimensions 220x300xh110 mm.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 avec tous les coins intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide, le robinet de vidange (à bille) de la cuve est placé sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox, immergé dans la cuve. Basculement arrière du bloc résistance permettant un nettoyage de la cuve aisé, régulation de la température de 100° à 180°C par thermostat.



- Размеры ванны 250x370xh210 мм.
- Емкость масла мин, 9 Лит, Максимум, 10 Лит.
- Хромированная корзина, размеры 220x300xh110 мм.
- Плавно затонувший кокпит из нержавеющей стали, AISI 304 с закругленными углами для легкого и гигиеничного обслуживания, оснащена холодной зоной, (шаровой) дренажный клапан бака управляется спереди.
- Крышка из нержавеющей стали.
- Электрический нагрев с помощью бронированных резисторов из нержавеющей стали, погруженных в ванну, наклоняемые резисторы для облегчения очистки ванны, регулировка температуры с помощью термостата в диапазоне от 100° до 180°C.



- Küvet boyutları 250x370xy210mm.
- Yağ kapasitesi, min, 9 Litre maks, 10 Litre
- Krom sepet, ölçüleri 220x300xy110 mm
- Basit ve hijyenik bakım için yuvarlatılmış köşeli AISI 304 paslanmaz çelikten kusursuz gizli küvet, soğuk bölge ile donatılmış, küvetin (mermi) çıkış musluğu önden servis edilir, kızartma yağının kalitesini ve kullanım ömrünü uzatmak için kirlilikleri tutan krom kaplı çelik tel ızgara ile teslim edilir, Kapak paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Küvetin içine daldırılmış paslanmaz çelikten zırlı rezistanslar aracılığıyla elektrikli ısıtma, küvetin temizliğini basitleştirmek için devrilme rezistansları, 100°C ile 180°C arasında bir termostat aracılığıyla sıcaklık regülasyonu.

Code	kW	Dimension (mm)	Oil Capacity (ltr)	Weight	Power
E65DF10B	⚡ 7,5	400x650x300	1x10	17 kg	400 / 3N
E65DF20B	⚡ 15	700x650x300	2x10	29 kg	400 / 3N