

Friteuse



TECHNIK

HOBEDA

Aarmühlestrasse 14
3800 Interlaken

Telefon 033 826 64 80
Telefax 033 826 64 84

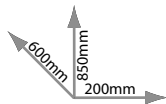
Email: info@hobeda.ch
Internet: www.hobeda.ch



F-200

Leistung / *Power* / *Puissance* 7.2 kW
Ampère / *Fuse* / *Fusible* 10 A
Volt / *Tension* / *Tension* 3x400V, 3PNE
Oelinhalt / *Capacity* / *Capacité* 7 Lt.

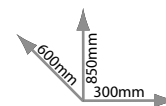
Optionen a,c



F-300

Leistung / *Power* / *Puissance* 10 kW
Ampère / *Fuse* / *Fusible* 15 A
Volt / *Tension* / *Tension* 3x400V, 3PNE
Oelinhalt / *Capacity* / *Capacité* 12 Lt.

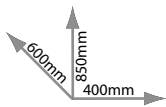
Optionen a,c



F-400

Leistung / *Power* / *Puissance* 14 kW
Ampère / *Fuse* / *Fusible* 20 A
Volt / *Tension* / *Tension* 3x400V, 3PNE
Oelinhalt / *Capacity* / *Capacité* 17 Lt.

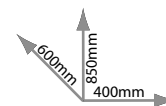
Optionen a,c



F2-400

Leistung / *Power* / *Puissance* 2 x 7.2 kW
Ampère / *Fuse* / *Fusible* 20 A
Volt / *Tension* / *Tension* 3 x 400V, 3PNE
Oelinhalt / *Capacity* / *Capacité* 2 x 7 Lt.

Optionen d,f

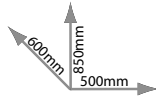




F2-500

Leistung / Power / Puissance 7.2 + 10 kW
 Ampère / Fuse / Fusible 25 A
 Volt / Tension / Tension 3x400V, 3PNE
 Oelinhalt / Capacity / Capacité 7 + 12 Lt.

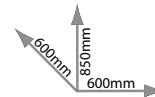
Optionen d,f



F2-600

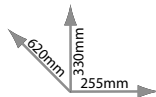
Leistung / Power / Puissance 2 x 10 kW
 Ampère / Fuse / Fusible 2x15 A
 Volt / Tension / Tension 2x3x400V, 3PNE
 Oelinhalt / Capacity / Capacité 2x12 Lt.

Optionen d,f



FT-250

Leistung / Power / Puissance 7.2 kW
 Ampère / Fuse / Fusible 10 A
 Volt / Tension / Tension 3x400V, 3PNE
 Oelinhalt / Capacity / Capacité 10 Lt.



Optionen für Friteusen:

a = 1 Filtrieranlage
 c = Unterbau (Höhe 900 mm)
 d = Filtrieranlage mit zwei
 getrennten Oelkreisläufen
 f = Unterbau (Höhe 900 mm für
 Doppelgerät)

Options for deep-fat fryers:

a = 1 oil filtration unit
 c = base unit (height 900 mm)
 d = oil filtration unit with two
 separate oil circuits
 f = base unit
 (height 900 mm for double)

Options friteuse:

a = 1 dispositif de filtrage de l'huile
 c = châssis (hauteur 900 mm)
 d = dispositif de filtrage de l'huile
 avec deux circuits d'huile séparés
 f = châssis (hauteur 900 mm)

deep-fat fryer f r i t e u s e



Reinigungsfreundlich

- Trockengangsicheres Teleskopheizelement: Rückstände splintern ab
- durchdachte Konstruktion: Abgerundet, keine überflüssige Ecken
- Gerät auf vier Rollen
- Oelfiltersieb
- Auf Wunsch: Oelfiltrieranlage

Oekonomisch

- automatische Sparschaltung mit Standbyfunktion
- grosse Heizoberfläche für ein schonendes Erwärmen des Oels
- Auf Wunsch: Korbhebeautomatik

CH-Qualität

- hochwertiger, rostfreier Chromstahl
- präzise Verarbeitung
- wartungsfreundlich
- Sicherheitsthermostat
- CE und TÜV geprüft

Easy to clean

- *Boil dry protected telescopic heating element: any remains rub off*
- *Logical design: rounded off, no superfluous edges*
- *Appliance on four rollers*
- *Oil filter sieve*
- *Optional: oil filtering system*

- *Automatic energy-save mode and stand-by function*
- *Large heating surface helps the oil heat up gently.*
- *Optional: automatic basket lift system*

Swiss quality

- *Top quality, stainless steel*
- *Precision finish*
- *Maintenance friendly*
- *Safety thermostat*
- *CE and TÜV tested*

Facile à nettoyer

- Élément chauffant télescopique avec protection en cas d'utilisation sans corps gras (les résidus s'effritent)
- Construction bien pensée (arrondie, pas de coins superflus)
- Appareil muni de quatre roulettes
- Cuve filtrante
- Sur demande: installation de filtrage de l'huile

Economique

- Fonction économique automatique avec stand-by
- Grande surface de chauffe pour chauffer l'huile en douceur
- Sur demande: dispositif automatique de levage du panier

Qualité suisse

- Acier chromé inoxydable de grande qualité
- Finition précise
- Facile à entretenir
- Thermostat de sécurité
- Agréé CE et TÜV