



## SERIE 730

**GELO COOK Serie 730** garantiert ein sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis, dank dem stilvollen Design und der

hohen Leistungsfähigkeit. Geschätzt von unseren anspruchsvollen Kunden.

### Gestanzter Tank aus AISI 3016 Stahl

Form und Material für maximale Hygiene



**Leistungsfähige Brenner** aus Gusseisen mit glasiertem Gitter aus Gusseisen oder verchromt



### Ofensorten

Gas oder elektrische Version GN 1/1 und GN2/1;  
Gas oder elektrische Version MAXI GN 3/1



### Hochleistung

Gas oder elektrische Version mit 1 oder 2 Tanks



# U70FRG13

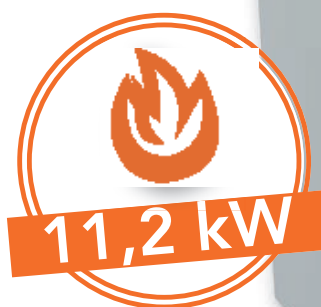
## Friteuse

- Deckel und Tank mit abgerundeten Ecken
- Ölabblass mittels Kugelhahn
- Große Kaltzone am Boden zur Abscheidung von Verunreinigungen
- Brenner aus vernickeltem Gusseisen mit hoher thermischer Effizienz
- Flammenkanal-Tauscherrohre an der Innenseite des Tanks (**Tank 13 Liter**)  
Thermostatische Regelung der Temperatur von 110° bis 195° C mittels Sicherheitsventil und Thermosteuelement
- Elektronische Batterie Pilot Zündung
- Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung
- Bedienfeld kann für eine einfache Reinigung und Wartung schnell entfernt werden
- Verstellbare FüÙe (+/- 50 mm) aus Edelstahl

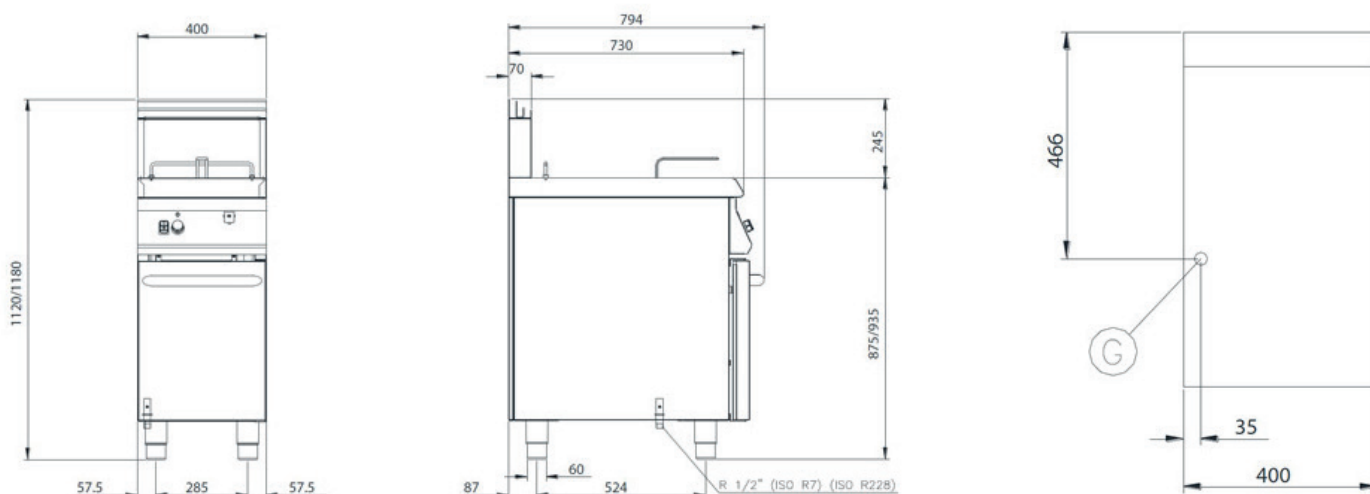


### TECHNISCHE DATEN:

Breite:	400 mm
Tiefe:	730 mm
Höhe:	900 mm
Beckeninhalt:	1 x 13 Liter
Gas-Anschluss:	Ø 1/2"



### ZEICHNUNGEN:



Artikel-Nr.: 71106  
EAN-Nr.: 4260496527931



# U70FRG13

## Friteuse

- Deckel und Tank mit abgerundeten Ecken
- Ölablass mittels Kugelhahn
- Große Kaltzone am Boden zur Abscheidung von Verunreinigungen
- Brenner aus vernickeltem Gusseisen mit hoher thermischer Effizienz
- Flammenkanal-Tauscherrohre an der Innenseite des Tanks (**Tank 13 Liter**)
- Thermostatische Regelung der Temperatur von 110° bis 195° C mittels Sicherheitsventil und Thermostoelement
- Elektronische Batterie Pilot Zündung
- Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung
- Bedienfeld kann für eine einfache Reinigung und Wartung schnell entfernt werden
- Verstellbare FüÙe (+/- 50 mm) aus Edelstahl

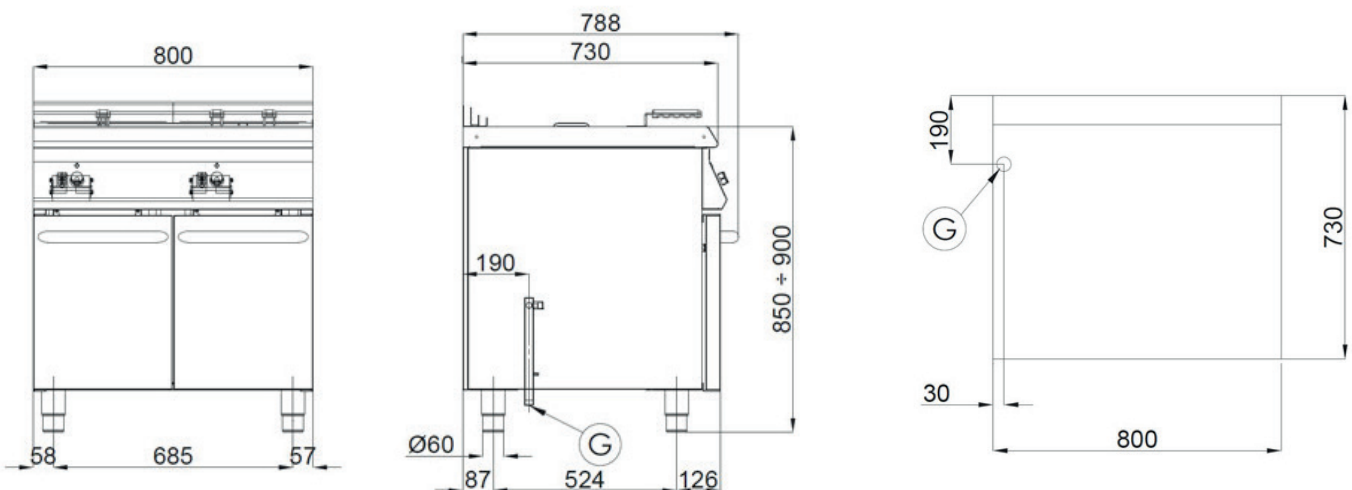


### TECHNISCHE DATEN:

Breite:	800 mm
Tiefe:	730 mm
Höhe:	900 mm
Beckeninhalt:	2 x 13 Liter
Gas-Anschluss:	Ø 1/2"



### ZEICHNUNGEN:



Artikel-Nr.: 71107  
EAN-Nr.: 4260496527948



# U70FRG13

## Friteuse

- Deckel und Tank mit abgerundeten Ecken
- Ölablass mittels Kugelhahn
- Große Kaltzone am Boden zur Abscheidung von Verunreinigungen
- Brenner aus vernickeltem Gusseisen mit hoher thermischer Effizienz
- Flammenkanal-Tauscherrohre an der Innenseite des Tanks (**Tank 13 Liter**)
- Thermostatische Regelung der Temperatur von 110° bis 195° C mittels Sicherheitsventil und Thermostoelement
- Elektronische Batterie Pilot Zündung
- Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung
- Bedienfeld kann für eine einfache Reinigung und Wartung schnell entfernt werden
- Verstellbare FüÙe (+/- 50 mm) aus Edelstahl

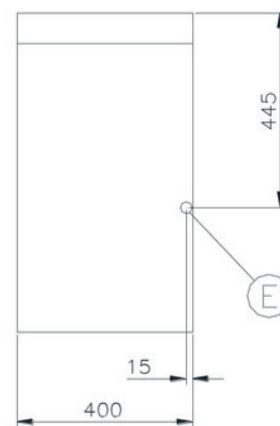
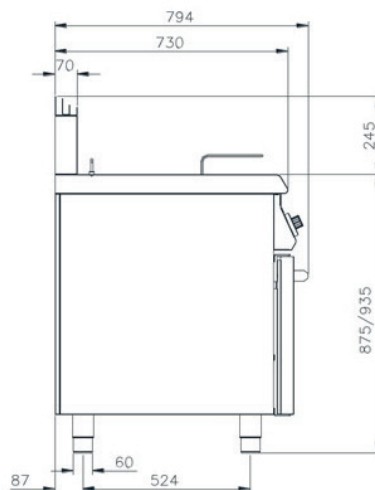
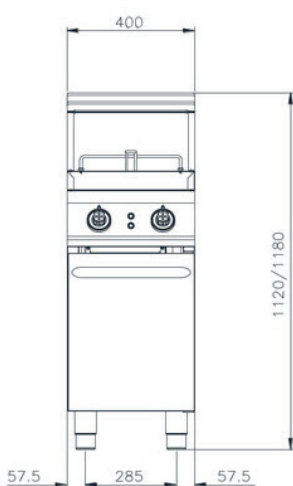


### TECHNISCHE DATEN:

Breite:	400 mm
Tiefe:	730 mm
Höhe:	900 mm
Beckeninhalt:	1 x 13 Liter
Elektro-Anschluss:	400V/3/50Hz/12kW



### ZEICHNUNGEN:



Artikel-Nr.: 71108  
EAN-Nr.: 4260496527955





# U70FRG13

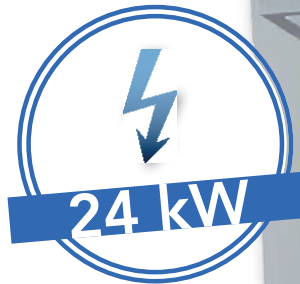
## Friteuse

- Deckel und Tank mit abgerundeten Ecken
- Ölablass mittels Kugelhahn
- Große Kaltzone am Boden zur Abscheidung von Verunreinigungen
- Brenner aus vernickeltem Gusseisen mit hoher thermischer Effizienz
- Flammenkanal-Tauscherrohre an der Innenseite des Tanks (**Tank 13 Liter**)  
Thermostatische Regelung der Temperatur von 110° bis 195° C mittels Sicherheitsventil und Thermostoelement
- Elektronische Batterie Pilot Zündung
- Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung
- Bedienfeld kann für eine einfache Reinigung und Wartung schnell entfernt werden
- Verstellbare FüÙe (+/- 50 mm) aus Edelstahl

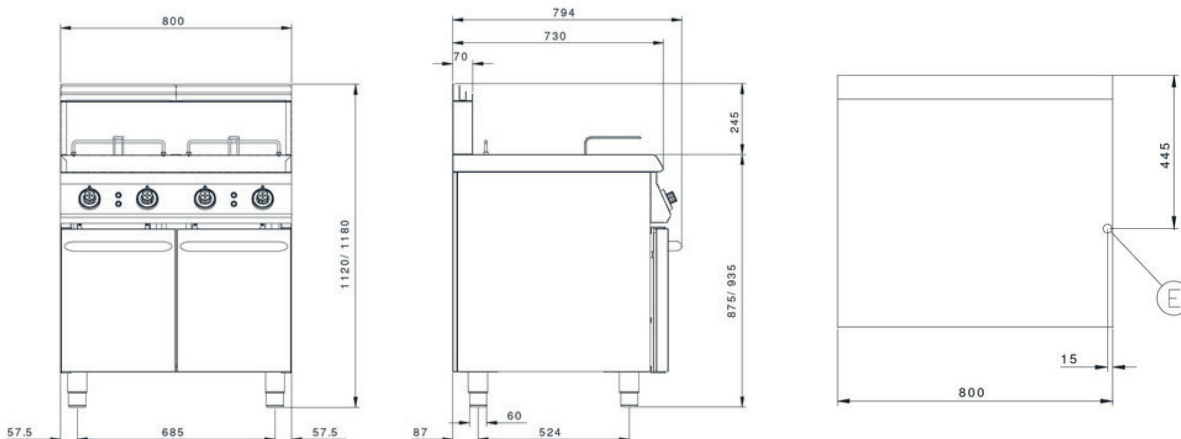


### TECHNISCHE DATEN:

Breite:	800 mm
Tiefe:	730 mm
Höhe:	900 mm
Beckeninhalt:	2 x 13 Liter
Gas-Anschluss:	Ø 1/2"



### ZEICHNUNGEN:



Artikel-Nr.: 71109  
EAN-Nr.: 4260496527962