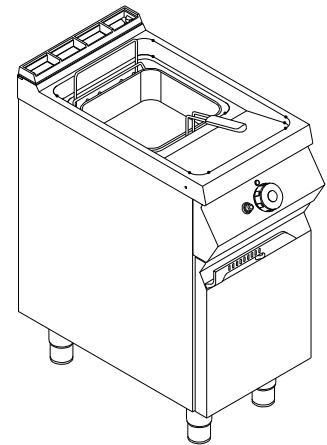




Gasfriteuse 1-pans 572.42.040



## Friteuse-G, 1x11ltr 10.0kw

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met frituurpan en uitlekgedeelte. Gasgestookte uitvoering voorzien van piëzo-ontsteking, thermostaat, maximaalbeveiliging en aftapkraan met uitlooppijp in de onderbouw. Onderbouw voorzien van RD-deur, 1x vetopvangbak met zeef en handgreep. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

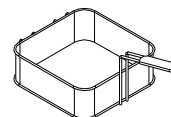
**artikelnummer:** 572.42.040  
**type:** P7-FGK40  
**afm. uitwendig:** 400x700(750)x900mm (bxdxh)  
**frituurpan:** 1x 11.4ltr  
**temperatuur:** 120-190°C  
**kapaciteit:** 877w/ltr  
**meegeleverd:** 1x 572.90.040 mand 290x300x105mm  
 1x 572.90.050 kruimelzeef  
 1x 572.90.060 deksef  
 1x 572.90.070 vetopvangbak  
**aansluitwaarde:** 10.0kw nominaal (aardgas G25)  
**voorzieningen:** 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.  
 1.11m³/uur, 25mbar nominaal  
 (min. 20mbar, max. 30mbar)  
 1x Ventilatie 28.0m³/uur

**artikelnummer:** accessoires/uitvoeringen:

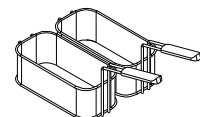
**Niet leverbaar** Ingebouwde ST-Friteusereregelaar  
 572.90.041 1/2 mand 150x290x105mm  
 572.89.020 LD-deur i.p.v. RD-deur



Verwarmingssysteem  
11ltr Gasfriteuses



1x 572.90.040



2x 572.90.041

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201306

Copyright © Witech Catering Equipment  
 All rights and modifications are reserved  
 Tel: [+31] 317-619108  
 Fax: [+31] 317-617990

from:

006

page:

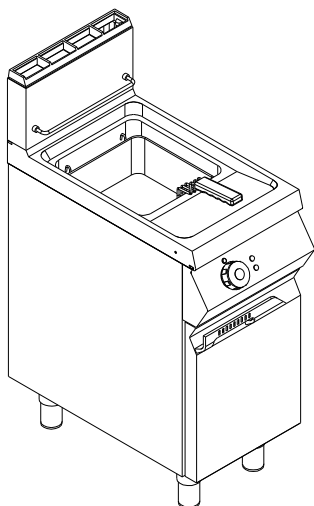
001



**WITECH**  
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.42



## Friteuse-G, 1x17ltr 16.5kw

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met frituurpan en uitlekgedeelte. Gasgestookte uitvoering voorzien van piëzo-ontsteking, thermostaat, maximaalbeveiliging en aftapkraan met uitlooppijp in de onderbouw. Onderbouw voorzien van RD-deur, 1x vetopvangbak met zeef en handgreep. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

**artikelnummer:** 572.42.041  
**type:** P7-FGK41  
**afm. uitwendig:** 400x700(750)x900mm (bxdxh)  
**frituurpan:** 1x 17.0ltr  
**temperatuur:** 120-190°C  
**capaciteit:** 970w/ltr  
**meegeleverd:** 1x 572.90.043 mand 300x315x120mm  
1x 572.90.052 kruimelzeef  
1x 572.90.062 dekseel  
1x 572.90.072 vetopvangbak  
**aansluitwaarde:** 16.5kw nominaal (aardgas G25)  
10w 1PH230V+0+A (stuurstroom)  
**voorzieningen:** 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.  
1.91m<sup>3</sup>/uur, 25mbar nominaal  
(min. 20mbar, max. 30mbar)  
1x Vaste elektrische aansluiting  
d.m.v. kabel, 1x16A 1PH230V+0+A  
1x Ventilatie 46.2m<sup>3</sup>/uur

**artikelnummer:** accessoires/uitvoeringen:

206.65.110 Ingebouwde ST-Friteuseregelaar  
572.89.021 LD-deur i.p.v. RD-deur

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201306

Copyright © Witech Catering Equipment  
All rights and modifications are reserved  
Tel: [+31] 317-619108  
Fax: [+31] 317-617990

from:

006

page:

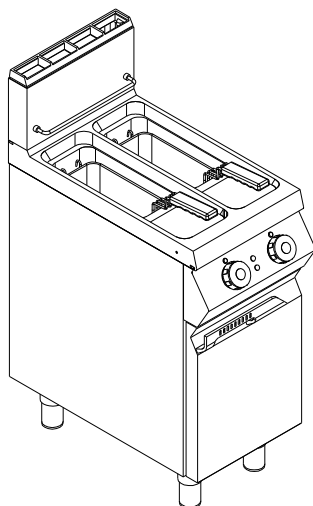
002



**WITECH**  
CATERING EQUIPMENT

publication:

572.42



## Friteuse-G, 2x8ltr 12.0kw

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met 2x frituurpan en uitlekgedeelte. Gasgestookte uitvoering voorzien van piëzo-ontstekingen, thermostaten, maximaalbeveiligingen en aftapkranen met uitlooppijp in de onderbouw. Onderbouw voorzien van RD-deur, 2x vetopvangbak met zeef en handgreep. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

**artikelnummer:** 572.42.042  
**type:** P7-FGK42  
**afm. uitwendig:** 400x700(750)x900mm (bxdxh)  
**frituurpan:** 2x 8.0ltr  
**temperatuur:** 120-190°C  
**kapaciteit:** 750w/ltr  
**meegeleverd:** 2x 572.90.042 mand 130x315x120mm  
2x 572.90.056 kruimelzeef  
2x 572.90.061 dekseel  
1x 572.90.071 vetopvangbak  
**aansluitwaarde:** 12.0kw nominaal (aardgas G25)  
10W 1PH230V+0+A (stuurstroom)  
**voorzieningen:** 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.  
1.48m<sup>3</sup>/uur, 25mbar nominaal  
(min. 20mbar, max. 30mbar)  
1x Vaste elektrische aansluiting  
d.m.v. kabel, 1x16A 1PH230V+0+A  
1x Ventilatie 33.6m<sup>3</sup>/uur

**artikelnummer:** accessoires/uitvoeringen:  
206.65.110 Ingebouwde ST-Friteuseregelaar/st  
572.90.021 LD-deur i.p.v. RD-deur

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201306

Copyright © Witech Catering Equipment  
All rights and modifications are reserved  
Tel: [+31] 317-619108  
Fax: [+31] 317-617990

from:

006

page:

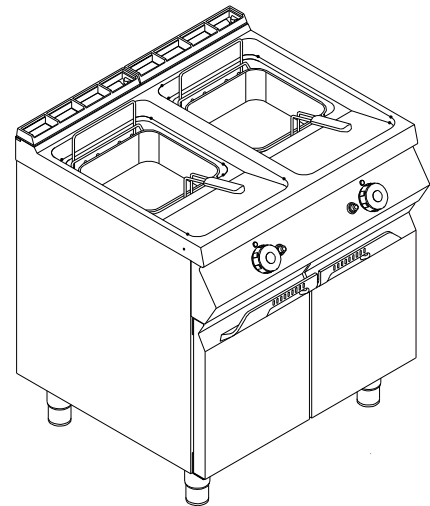
003



**WITECH**  
CATERING EQUIPMENT

publication:

572.42



## Friteuse-G, 2x11ltr 20.0kw

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met 2x frituurpan en uitlekgedeelte. Gasgestookte uitvoering voorzien van piëzo-ontstekingen, thermostaten, maximaalbeveiligingen en aftapkranen met uitlooppijp in de onderbouw. Onderbouw voorzien van deuren, 1x vetopvangbak met zeef en handgreep. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

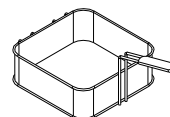
**artikelnummer:** 572.42.080  
**type:** P7-FGK80  
**afm. uitwendig:** 800x700(750)x900mm (bxdxh)  
**frituurpan:** 2x 11.0ltr  
**temperatuur:** 120-190°C  
**capaciteit:** 909w/ltr  
**meegeleverd:** 2x 572.90.040 mand 290x300x105mm  
 2x 572.90.050 kruimelzeef  
 2x 572.90.060 dekseel  
 1x 572.90.070 vetopvangbak  
**aansluitwaarde:** 20.0kw nominaal (aardgas G25)  
**voorzieningen:** 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.  
 2.22m³/uur, 25mbar nominaal  
 (min. 20mbar, max. 30mbar)  
 1x Ventilatie 56.0m³/uur



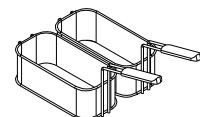
Aftapkranen en vetopvangbakken in de onderbouw

**artikelnummer:** accessoires/uitvoeringen:

**Niet leverbaar** 572.90.041 Ingebouwde ST-Friteuserегelaar/st 1/2 mand 150x290x105mm



1x 572.90.040



2x 572.90.041

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201306

Copyright © Witech Catering Equipment  
 All rights and modifications are reserved  
 Tel: (+31) 317-619108  
 Fax: (+31) 317-617990

from:

006

page:

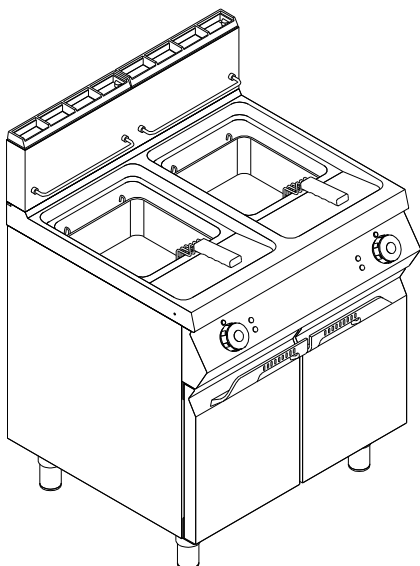
004



**WITECH**  
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.42



## Friteuse-G, 2x17ltr 33.0kw

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met 2x frituurpan en uitlekgedeelte. Gasgestookte uitvoering voorzien van piëzo-ontstekingen, thermostaten, maximaalbeveiligingen en aftapkranen met uitlooppijp in de onderbouw. Onderbouw voorzien van deuren, 2x vetopvangbak met zeef en handgreep. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

**artikelnummer:** 572.42.081  
**type:** P7-FGK81  
**afm. uitwendig:** 800x700(750)x900mm (bxdxh)  
**frituurpan:** 2x 17.0ltr  
**temperatuur:** 120-190°C  
**capaciteit:** 970w/ltr  
**meegeleverd:** 2x 572.90.043 mand 300x315x120mm  
2x 572.90.052 kruimelzeef  
2x 572.90.062 dekseel  
1x 572.90.072 vetopvangbak  
**aansluitwaarde:** 33.0kw nominaal (aardgas G25)  
10w 1PH230V+0+A (stuurstroom)  
**voorzieningen:** 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.  
4.07m<sup>3</sup>/uur, 25mbar nominaal  
(min. 20mbar, max. 30mbar)  
1x Vaste elektrische aansluiting  
d.m.v. kabel, 1x16A 1PH230V+0+A  
1x Ventilatie 92.4m<sup>3</sup>/uur

**artikelnummer:** accessoires/uitvoeringen:  
206.65.110 Ingebouwde ST-Friteuseregelaar/st

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201306

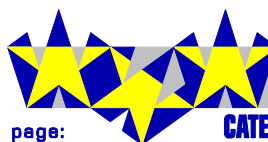
Copyright © Witech Catering Equipment  
All rights and modifications are reserved  
Tel: (+31) 317-619108  
Fax: (+31) 317-617990

from:

006

page:

005



**WITECH**  
CATERING EQUIPMENT

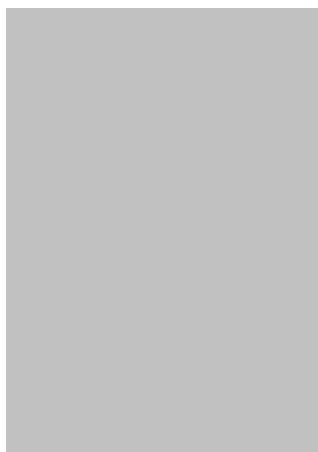
publication:

572.42

Documentatie van accessoires en toebehoren



206.65  
ST-friteuseregelaar,  
Electronische temperatuur-  
en tijdregeling



572.90  
Onderdelen en accessoires  
voor uw Witech P-700  
apparatuur

