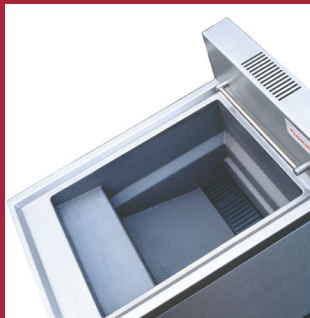




FOAMTRACE

Dans l'horeca, la plupart des incendies trouvent leur cause dans les cuisines, et plus particulièrement suite à des feux de graisse: dans les friteuses mêmes. Avec le Foam-trace, un système d'extinction révolutionnaire pour petites cuisines est lancé sur le marché, sans devoir faire usage de tels fusibles, bobines et tuyauteries. Info: Nys Machinery Equipment - Tél.: 03-887 33 41.



Cuve sans soudures et sans tubes



Capacité supplémentaire pour faire face aux coups de feu

Lorsque, par exemple, il vous manque une friteuse pour répondre à la demande.

Disponible en versions avec 2 ou 3 paniers.

Tout à fait indiqué pour la friture en vrac.

Nouveau: réglage en continu des brûleurs

- Capacité de friture supérieure
- Réglage électronique de la température ou ordonnateur snack

• Cuve en inox clean, sans échangeurs de chaleur
Bref, une formule simple et maniable qui présente tous les avantages de la technique HR-Plus

Un investissement qui vous permet de lésiner sur vos dépenses énergétiques

Pour tout complément d'information ou pour une démonstration: téléphonez au numéro 03 887 33 41

DU NOUVEAU
AUX STANDS 103-104 et 105

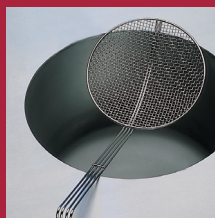
HORECA Life
Le salon Horeca de Bruxelles
De Brusselse Horecabeurs

Tour&Taxis - 25, 26, 27 septembre 2005

FLORIGO

FRITEUSES ET COUNTERS

les FRITEUSES HRplus
à partir de maintenant avec
PRIME ÉCOLOGIQUE
IMPORTANTE
Remboursement pour vous
pour tout nouvel achat



UNE CUVE OUVERTE EN INOX SANS TUBES.
UN TRÈS GRAND FILTRE À MIETTES DANS LA ZONE FROIDE.
UNE TRÈS GRANDE ÉCONOMIE DE GAZ ET DE GRAISSE.
UTILISATION AVEC OU SANS PANIERS.
FULL ELECTRONIC SUR TOUS LES MODÈLES.



NYS machinery equipment
Friteuses et machines d'horeca

Showroom

Antwerpsesteenweg 55
(A12) Antwerpen-Boom-Brussel
2630 Aartselaar

☎ 03 887 33 41



FAX 03 887 33 57

E-mail: info@nys-machinery.be
Internet: http://www.nys-machinery.be

OU NOTRE DEALER LOCAL