

Descrizione

Costruzione - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 1 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzatina posteriore.

Modello - Friggitrici elettriche, per uso professionale, ad alta potenza e con ampia superficie riscaldante. Con vasca unica o doppia con coperchio e con cesto in rete d'acciaio cromato lucido, protezione resistenze e aggancio cesto, a garanzia di assoluta igiene. Hanno un doppio termostato: di lavoro e di sicurezza. Scarico olio frontale.

Manutenzione - Cruscotto porta resistenze asportabile per una totale pulizia.

Dotazioni - Piedini regolabili in altezza.



Description

Construction - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 1 mm thick worktop, rounded edges, chromed details and rear splash back.

Model - Professional Electric Fryer. With single or Double tank to include both basket and lids, sheathed elements and lift-up basket rest. Double Thermostat for operating and over heat safety. Front oil drain.

Maintenance - Resistance box easy to be removed for a total cleaning.

Fittings - Appliance is supplied with adjustable feet.

Bezeichnung

Aufbau - Modell aus Edelstahl CrNi 18/10 AISI 304 hergestellt, Deckplatte mit einer Stärke von 1 mm, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt, abgerundete Profile. Einschübe ausgestattet mit hinterer Aufkantung.

Modell - Elektro-Fritteusen für den professionellen Gebrauch, mit hoher Leistung und großer Heizfläche.

Mit Einzel- oder Doppelbehälter und Deckel, Korb aus glänzend verchromtem Stahlgitter, Widerstandsschutz und korbaufhängung, zur Garantie vollkommener Hygiene. Haben einen doppelten Thermostat: für Betrieb und Sicherheit. Vorderer Ölabblass.

Wartung - Abnehmbare Blende für besseres und einfacheres Reinigen.
Ausstattungen - Höhenverstellbare Füße.

Description

Construction - Modèle réalisé en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, avec plan de 1 mm d'épaisseur, satinage superficiel Scotch-Brite, détails chromés, profilés arrondis. Plans équipés de rehausseur postérieur.

Modèle - Friteuses électriques, à usage professionnel, haute puissance et avec large surface chauffante. Avec bac simple ou double, avec couvercle et panier en mailles d'acier chromé brillant, protection résistances et accrochage panier, avec garantie d'hygiène absolue. Elles disposent d'un double thermostat : de travail et de sécurité. Évacuation frontale de l'huile.

Entretien - Tableau porte-résistances amovible pour nettoyage

Équipements - Pieds réglables en hauteur.

Descripción

Construcción - Modelo realizado en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, con plano de 1 mm de grosor, satinado superficial Scotch-Brite, detalles cromados y perfiles redondeados. Plano dotado de alzado posterior.

Modelo - Freidoras eléctricas, para uso profesional, de alta potencia y con una amplia superficie de calor. Con cuba única o doble, tapa y cesto en rejilla de acero cromado brillante, protección resistencias y enganche cesto, con garantía absoluta de higiene. Tienen un doble termostato: de trabajo y de seguridad. Descarga frontal del aceite.

Manutención - Cuadro de mandos portaresistencias extraíble para la limpieza total

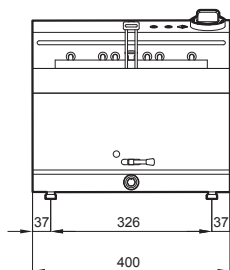
Dotaciones - Patas regulables en altura



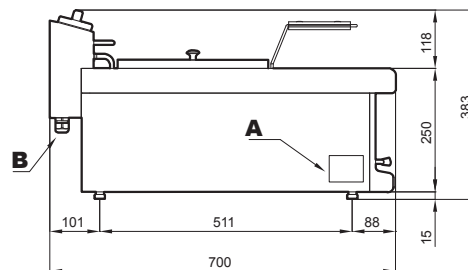
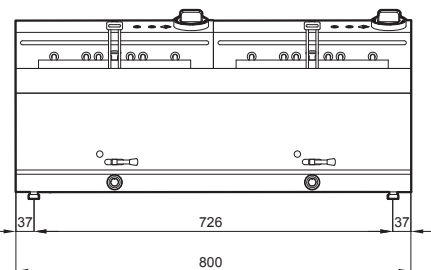
FOOD CATERING EQUIPMENT

FRAYLOTUS

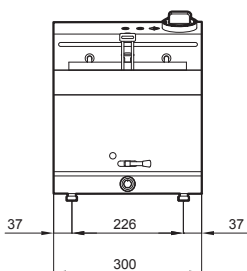
FE-10



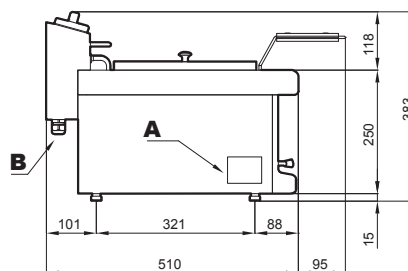
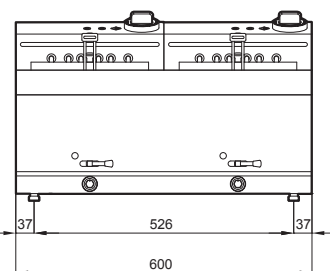
FE-2/10



FEM-6 FE-8

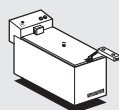


FEM-2/6 FE-2/8

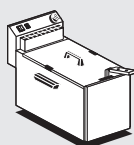


A Targhetta caratteristiche / Data plate
Typenschild / Plaque des caractéristiques
Chapa de características

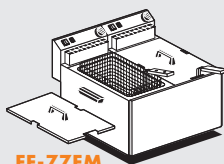
B Allacciamento elettrico / Electrical connection
Elektrischer Anschluss / Raccordement électrique
Conexión eléctrica



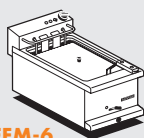
FEC-2



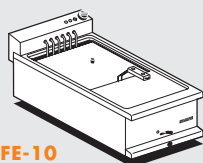
FE-04EM
FE-07EM



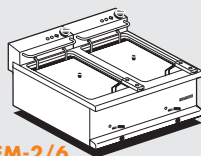
FE-77EM



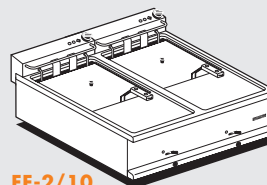
FEM-6
FE-8



FE-10



FEM-2/6
FE-2/8



FE-2/10

Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Vasche Baskets Becken Cuves Cubas	Cestì Baskets Korbe Paniers Cestos	Produzione patate Production Pommes frites Production Prod. patatas	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Voltaggio e frequenza Voltage and frequency Spannung und Freq. Tension et fréquence Voltaje y frecuencia	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volum. Poids/Volume Peso/Volumen
	cm	N° • cm • lt	N° • cm	kg/h	kW	V~ • Hz	kg/m³
FEC-2	19x38x15h	1 • / • 2	1 • 15x25x9h	2	1,8	230V~ • 50/60	5 / 0,02
FE-04EM	18x42x30h	1 • / • 4	1 • 13x23,5x10h	5	2,1	230V~ • 50	9 / 0,025
FE-07EM	27x42x30h	1 • / • 7	1 • 21x23,5x10h	7	3,0	230V~ • 50	9 / 0,05
FE-77EM	54x42x30h	2 • / • 7+7	2 • 21x23,5x10h	14	6,0	230V~ • 50	16 / 0,1
FEM-6	30x51x25h	1 • 22x32,5x20h • 6	1 • 20x27x11h	7	3,0	230V~ • 50/60	13 / 0,08
FE-8	30x51x25h	1 • 22x32,5x20h • 8	1 • 20x27x11h	9	5,4	230V~3 / 400V~3N • 50/60	15 / 0,08
FE-10	40x70x25h	1 • 29x32,5x20h • 10	1 • 26x27x11h	10	6,0	230V~3 / 400V~3N • 50/60	21 / 0,17
FEM-2/6	60x51x25h	2 • 22x32,5x20h • 6+6	2 • 20x27x11h	14	6,0	230V~ • 50/60	13 / 0,16
FE-2/8	60x51x25h	2 • 22x32,5x20h • 8+8	2 • 20x27x11h	18	10,8	230V~3 / 400V~3N • 50/60	27 / 0,13
FE-2/10	80x70x25h	2 • 29x32,5x20h • 10+10	2 • 26x27x11h	20	12,0	230V~3 / 400V~3N • 50/60	38 / 0,33