

FRD-60E

Descrizione

Costruzione - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 2 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati.

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, filtro vasca con supporto cestino (eventualmente due cestini da 1/2 per singola vasca), a garanzia di assoluta igiene. Hanno un doppio termostato: di lavoro e di sicurezza.

Manutenzione - Pulizia delle vasche agevolata da resistenza ruotabile.

Dotazioni - Staffe di fissaggio.



FRD-60E

Description

Construction - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 2mm thick worktop, chromed details.

Model - Professional Electric Fryer. With single or Double tank to include both basket and lids, tank filter with basket support. Double Thermostat for operating and over heat safety.

Maintenance - Easy tank cleaning by rotating heating element.

Fittings - Fixing system.

Bezeichnung

Aufbau - Modell aus Edelstahl CrNi 18/10 AISI 304 hergestellt, Deckplatte mit einer Stärke von 2 mm, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt.

Modell - Elektro-Fritteusen für den professionellen Gebrauch, mit hoher Leistung und großer Heizfläche. Mit Einzel- oder Doppelbehälter und Deckel, Korb aus glänzend verchromtem Stahlgitter, Behälterfilter mit Korbhalterung (eventuell zwei Körbe zu 1/2 für Einzelbehälter), zur Garantie vollkommener Hygiene. Haben einen doppelten Thermostat: für Betrieb und Sicherheit.

Wartung - Die Reinigung der Behälter wird durch drehbare Widerstände erleichtert.

Ausstattungen - Fixiersystem.

Description

Construction - Modèle réalisé en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, avec plan de 2 mm d'épaisseur, satinage superficiel Scotch-Brite, détails chromés.

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, filtre bac avec support panier (éventuellement deux paniers de 1/2 pour chaque bac), avec garantie d'hygiène absolue. Elles disposent d'un double thermostat: de travail et de sécurité.

Entretien - Nettoyage des bacs facilité par les résistances pivotantes.

Équipements - Système de fixation.

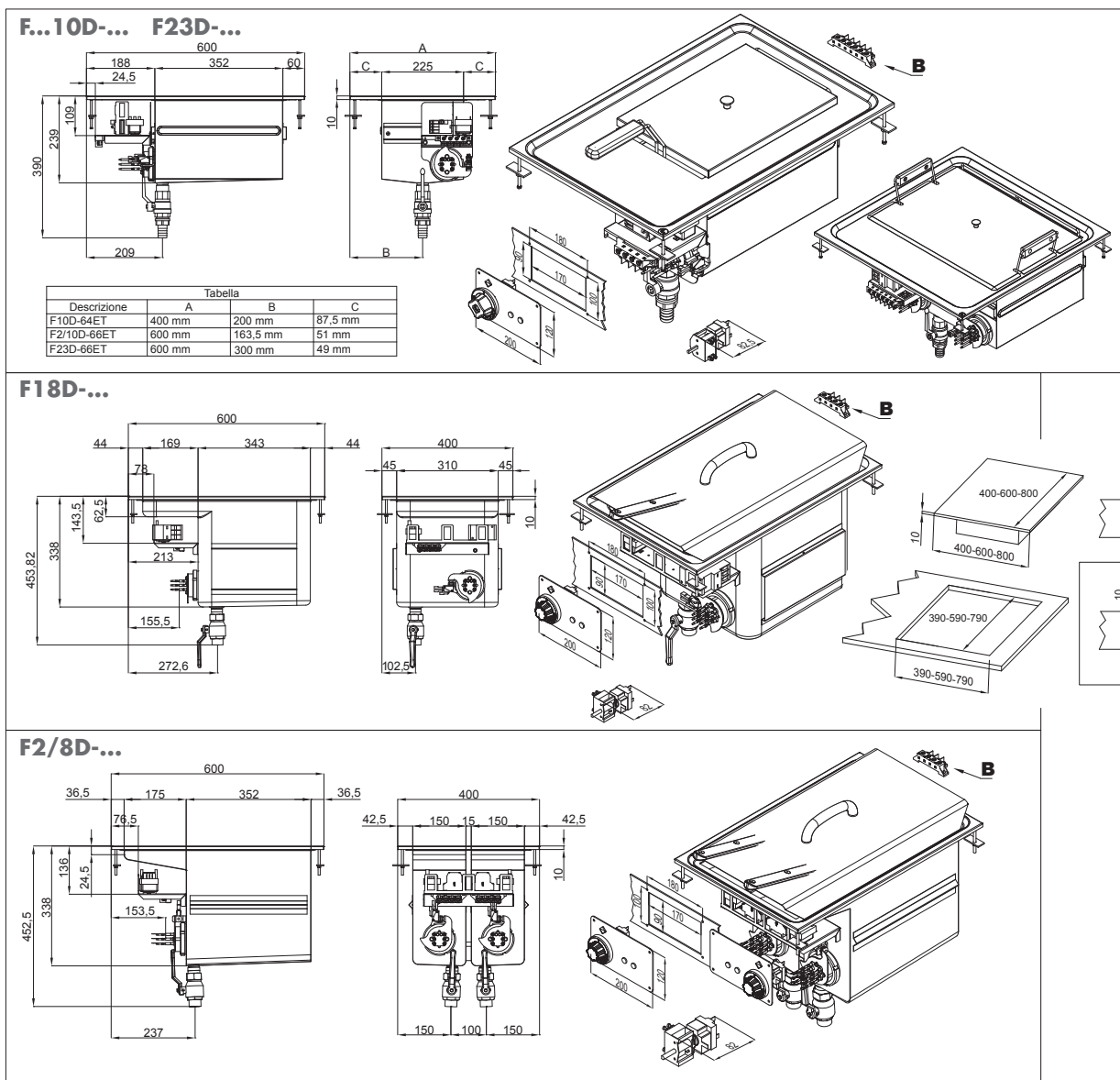
Descripción

Construcción - Modelo realizado en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, con plano de 2 mm de grosor, satinado superficial Scotch-Brite, detalles cromados.

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, filtro cuba con soporte para cesta (si es necesario dos cestos de 1/2 para cuba única), con garantía absoluta de higiene. Tienen un doble termostato: de trabajo y de seguridad.

Manutención - Limpieza de las cubas facilitada por resistencias rotatorias.

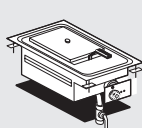
Dotaciones - Sistema de fijación.



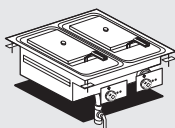
Descrizione	A	B	C
F10D-64ET	400 mm	200 mm	87,5 mm
F2/10D-66ET	600 mm	183,5 mm	51 mm
F23D-66ET	600 mm	300 mm	49 mm

A Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild
Plaque des caractéristique / Chapa de características

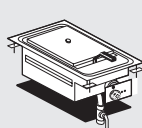
B Allacciamento elettrico / Electrical connection / Elektrischer Anschluss / Raccordement électrique / Conexión eléctrica



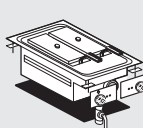
F10D-64ET



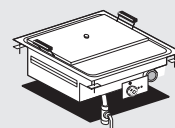
F2/10D-66ET



F18D-64ET



F2/8D-64ET



F23D-66ET

Modelli Models Modele Modelos Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Vasche Baskets Becken Cuves Cubas	Cesti 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
F10D-64ET	40x60x39h	1 • 22x35x23h • 10	1 • 20x30x10h	10	7,15	400V-3N / 230V-3 • 50/60	20 / 0,210
F2/10D-66ET	60x60x39h	2 • 22x35x23h • 10+10	2 • 20x30x10h	20	14,3	400V-3N / 230V-3 • 50/60	32 / 0,250
F18D-64ET	40x60x46h	1 • 31x34x33h • 18	1 • 28x29x15h	15	15,9	400V-3N • 50/60	30 / 0,200
F2/8D-64ET	40x60x46h	2 • 14,8x35x32,7h • 8+8	2 • 12x30x15h	12	12,0	400V-3N / 230V-3 • 50/60	30 / 0,200
F23D-66ET	60x60x39h	1 • 50x35x24h • 23	1 • 46x30x10h	-	14,3	400V-3N • 50/60	31 / 0,250