

### 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 pasticceria elettriche, per uso professionale, ad alta potenza e con ampia superficie riscaldante. Con vasca di larghezza e profondità ottimale per fritti dolci, 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.

**Manutenzione** - Cruscotto porta resistenze asportabile per una totale pulizia.

**Dotazioni** - Piedini regolabili in altezza. Bacinella raccolta e filtraggio olio inclusa.



### 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 Confectioner's Electric Fryer. Tank with optimum width and depth for frying sweets, include basket and lids, sheathed elements and lift-up basket rest. Double Thermostat for operating and over heat safety.

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

**Fittings** - Appliance is supplied with adjustable feet. Oil filter drain pan included.

### 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 Konditorei, für den professionellen Gebrauch, mit hoher Leistung und großer Heizfläche. Deckel mit optimaler Breite und Tiefe für die Zubereitung von süßen Fritiertgut, Korb aus glänzend verchromtem Stahlgitter, Widerstandsschutz und korbaufhängung, zur Garantie vollkommener Hygiene. Haben einen doppelten Thermostat: für Betrieb und Sicherheit.

**Wartung** - Abnehmbare Blende für besseres und einfacheres Reinigen.

**Ausstattungen** - Höhenverstellbare Füße. Auffangschale und Ölfilterung inbegriffen.

### 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, profils arrondis. Plans équipés de rehausseur postérieur.

**Modèle** - Friteuses patisserie électriques, à usage professionnel, haute puissance et avec large surface chauffante. Avec bac de largeur et profondeur optimales pour les fritures sucrées, 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.

**Entretien** - Tableau porte-résistances amovible pour nettoyage

**Équipements** - Pieds réglables en hauteur. Cuve de collecte et de filtrage d'huile incluse.

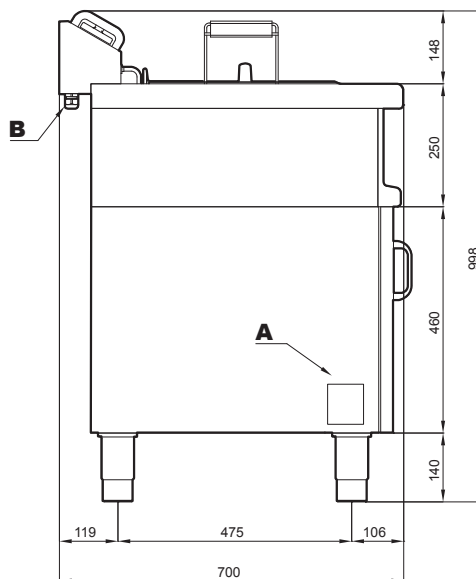
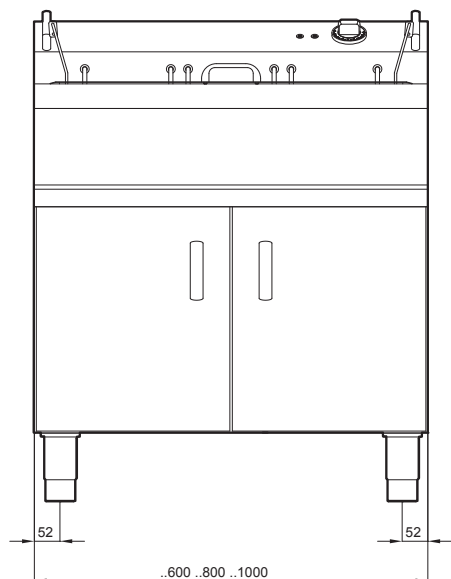
### Descripción

**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 repostería eléctricas, para uso profesional, de alta potencia y con una amplia superficie de calor. Con cuba anchura y profundidad óptima para un frito dulce, 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.

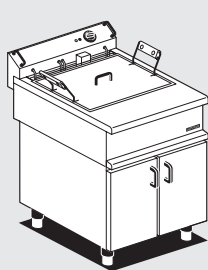
**Manutención** - Cuadro de mandos portaresistencias extraíble para la limpieza total

**Dotaciones** - Patas regulables en altura. Cubetas recogida y filtración aceite incluida.

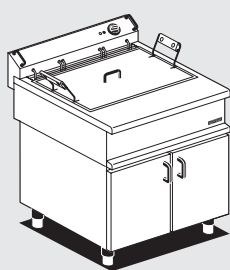


**A** Targhetta caratteristiche / Data plate  
Typenschild / Plaque des caractéristique  
Chapa de características

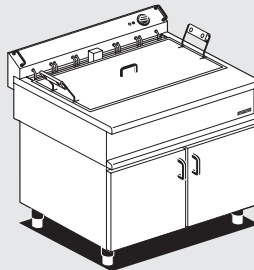
**B** Allacciamento elettrico / Electrical connection  
Elektrischer Anschluss / Raccordement électrique  
Conexión eléctrica



**FMPE-20**



**FMPE-25**



**FMPE-30**

Modelli Models Modele Modelos Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Vasche Baskets Becken Cuves Cubas	Cesti Baskets Körbe Paniers Cestos	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	kW	"V~ 1" • Hz	"V~ 2" • Hz	kg/m <sup>3</sup>
<b>FMPE-20</b>	60x70x85h	1 • 50x42,5x17,5h • <b>17</b>	1 • 47x35x8h	⚡ 6,6	400V-3N / 230V-3 • 50/60		60 / 0,65
<b>FMPE-25</b>	80x70x85h	1 • 70x42,5x17,5h • <b>24</b>	1 • 67x35x8h	⚡ 10,2	400V-3N • 50/60	230V- • 50/60	75 / 0,84
<b>FMPE-30</b>	100x70x85h	1 • 90x42,5x17,5h • <b>31</b>	1 • 87x35x8h	⚡ 13,2	400V-3N • 50/60		83 / 1,02