

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

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 pâtisserie 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. Évacuation frontale de l'huile.

Entretien - Tableau porte-résistances amovible pour nettoyage

Équipements - Pieds réglables en hauteur.

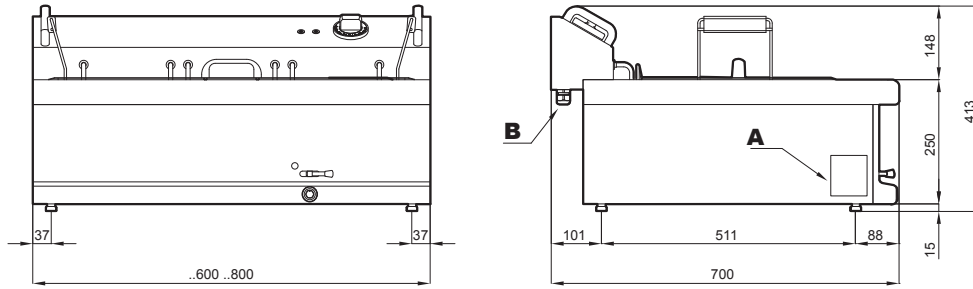
Descripción

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 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. Descarga frontal del aceite.

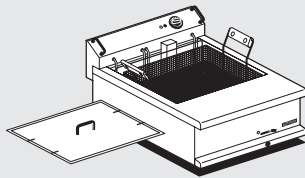
Manutención - Cuadro de mandos portaresistencias extraíble para la limpieza total

Dotaciones - Patas regulables en altura.

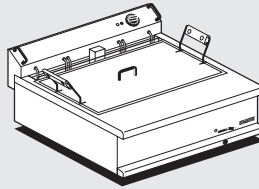


A Targhetta caratteristiche / Data plate
Typenschild / Plaque des caractéristiques
Chapa de características

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



FPE-20



FPE-25 / FPEH-25

Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Vasche Baskets Becken Cuyes Cubas	Cesti Baskets Korbe 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
FPE-20	60x70x25h	1 • 50x42,5x17,5h • 17	1 • 47x35x8h	⚡ 6,6	400V-3N / 230V-3 • 50/60	
FPE-25	80x70x25h	1 • 70x42,5x17,5h • 24	1 • 67x35x8h	⚡ 10,2	400V-3N • 50/60	230V-3 • 50/60
FPEH-25	80x70x25h	1 • 70x42,5x17,5h • 24	1 • 67x35x8h	⚡ 18	400V-3N • 50/60	