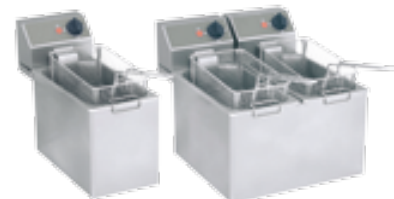


friggitrici elettriche



F4 • F4+4 • F8 • F8+8 • F9V • F9+9V

electric fryers
friteuses électriques
freidoras eléctricas



F4

F4+4



F8

F8+8



F9V

F9+9V

Completamente in acciaio inox. Vaschetta olio a spigoli arrotondati, estraibile per una facile pulizia. Termostato -interruttore scala 0°-190°, con spia luminosa.
Zona fredda di decantazione. Cestello in rete d'acciaio, con gancio per lo sgocciolamento. Resistenze corazzate. Testata sollevabile.
Nei modelli a due vasche, possibilità di funzionamento indipendente per ciascuna vasca.

Completely in stainless steel. Oil bowl with rounded sharps, removable for an easy cleaning. Thermostat -switch scale 0°-190°, with indicator light.
Cold area for decantation. Steel wire mesh basket with hook for drip-drying. Armoured heating elements. Lift-up head.
In the case of the two-bowl models, independent single-bowl use option.

Entièrement en acier inox. Bac d'huile à angles arrondis, extractible pour un nettoyage facile. Thermostat-interrupteur échelle 0°-190°, avec témoin lumineux.
Zone froide de décantation. Panier en maille d'acier, avec crochet pour l'égouttement.
Résistances blindées. Tête relevable.
Sur les modèles à deux cuves il est possible d'avoir un fonctionnement indépendant pour chaque cuve.

Completamente de acero inoxidable. Tanque de aceite con aristas redondeadas, extraíble para una fácil limpieza. Termostato -interruptor a escala 0°-190° con lámpara testigo.
Zona fría de decantación. Cesto de red de acero con gancho para el escurrimiento. Resistencias blindadas. Cabezal levatable.
En los modelos con dos pilas, posibilidad de funcionamiento independiente de cada una de las tinas.

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

assorbimento
absorption
absorption
absorción

temperatura di lavoro
working temperature
température de travail
temperatura de trabajo

tensione
voltage
voltage
voltage

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

peso netto
net weight
poids net
peso neto

dimensioni cesto
dimensions basket
dimension panier
tamaño cesta

	W	°C		mm $\frac{C}{A \ B}$	mm $\frac{C}{A \ B}$	kg	mm $\frac{C}{A \ B}$
F4	2000	da 0 a 190	230V/1/N/PE	A 185 B 410 C 300	A 260 B 490 C 325	4	1x A 140 B 250 C 100
F4+4	2000+2000	da 0 a 190	230V/1/N/PE	A 370 B 410 C 300	A 425 B 480 C 360	7	2x A 140 B 250 C 100
F8	3250	da 0 a 190	230V/1/N/PE	A 275 B 410 C 300	A 370 B 520 C 360	6	1x A 220 B 250 C 100
F8+8	3250+3250	da 0 a 190	230V/1/N/PE	A 550 B 410 C 300	A 590 B 480 C 360	12	2x A 220 B 250 C 100
F9V	3250	da 0 a 190	400V/AC3/N/PE 230V/AC1/N/PE	A 275 B 470 C 340	A 330 B 600 C 400	6,5	1x A 220 B 250 C 100
F9+9V	3250+3250	da 0 a 190	400V/AC3/N/PE 230V/AC1/N/PE	A 550 B 470 C 340	A 620 B 600 C 400	13	2x A 220 B 250 C 100

electric fryers
friteuses électriques
freidoras eléctricas



FRF112C



FRF212



FRF112



FRF212C

Le friggitrici FRF sono interamente in acciaio Inox , con termostato di sicurezza, interruttore ON/OFF e spia di controllo. Con Rubinetto. Prodotto Made-in-Italy.

Risponde alle normative vigenti della CEE. Friggitrice elettrica professionale con vasca imbutita in acciaio inox. Disponibile nella versione da tavolo per il modello da Litri 12 e Litri 12+12.

The fryers FRF are entirely of stainless steel, with safety thermostat, on / off switch and indicator light. With tap. Product Made-in-Italy.

It meets the regulations of the EEC. Professional electric fryer with moulded tank in stainless steel. Available in bench version for the model of 12 Litres and 12 +12 Litres.

Les friteuses FRF sont entièrement en acier inoxydable, avec thermostat de sécurité, interrupteur et témoin lumineux marche / arrêt. Avec robinet. Produit fabriqué en Italie.

Conforme aux règlements de la CEE. La friteuse électrique professionnelle avec récipient à chaud en relief en acier inoxydable. Disponible dans la version pour banc pour le modèle de 12 Litres et 12 +12 Litres.

Las freidoras FRF son completamente de acero inoxidable, con termostato de seguridad, interruptor y la luz indicadora de encendido / apagado. Con grifo. Producto Made in Italy.

Cumple con las normativas de la CEE. Freidora eléctrica profesional con calor en relieve en acero inoxidable. Disponible en version para la mesa para el modelo de 12 Litros y 12 +12 Litros.



MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

capacità
capacity
capacité
capacidad

assorbimento
absorption
absorption
absorción

tensione
voltage
voltage
voltaje

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

dimensioni vasca
bowl dimensions
dimensions de la cuve
dimensiones del recipiente

dimensioni caldaia
dimensions boiler
dimensions de la chaudière
dimensiones de la caldera

dimensioni cesto
dimensions basket
dimension panier
tamaño cesta

MODELLO	capacità	assorbimento	tensione	misure esterne	dimensioni vasca	dimensioni caldaia	dimensioni cesto
MODEL	capacity	absorption	voltage	external dimensions	bowl dimensions	dimensions boiler	dimensions basket
MODELE	capacité	absorption	voltage	dimensions extérieures	dimensions de la cuve	dimensions de la chaudière	dimension panier
MODELO	capacidad	absorción	voltaje	medidas externas	dimensiones del recipiente	dimensiones de la caldera	tamaño cesta
	lit	kW	V	mm $\frac{C}{A/B}$	mm $\frac{C}{A/B}$	mm $\frac{C}{A/B}$	mm $\frac{C}{A/B}$
FRF112	12	9	400 / 3N	A 400 B 700 C 320	1x A 210 B 280 C 120	1x A 240 B 360 C 240	1x A 230 B 280 C 120
FRF212	12 + 12	9 + 9	400 / 3N	A 800 B 700 C 320	2x A 210 B 280 C 120	1x A 240 B 360 C 240	2x A 230 B 280 C 120
FRF112C	12	9	400 / 3N	A 400 B 700 C 850	1x A 210 B 280 C 120	1x A 240 B 360 C 240	1x A 230 B 280 C 120
FRF212C	12 + 12	9 + 9	400 / 3N	A 800 B 700 C 850	2x A 210 B 280 C 120	1x A 240 B 360 C 240	2x A 230 B 280 C 120

friggitrice elettrica



FT18B

electric fryer
friteuse électrique
freidora eléctrica



La friggitrice FT18B è interamente in acciaio Inox, con termostato di sicurezza, interruttore ON/OFF e spia di controllo.

La presenza di una zona fredda sotto le resistenze in acciaio evita che i residui in fondo alla vasca brucino, risparmiando così un frequente ricambio di olio. Con Rubinetto. Prodotto Made-in-Italy. Risponde alle normative vigenti della CEE. FT18B: 1 x 18 litri max. di capacità.

The fryer is FT18B entirely of stainless steel, with safety thermostat, on / off switch and indicator light.

The presence of a cold zone under the heating elements in steel avoids that the residues on the bottom of the tub burn, saving in this way a frequent replacement of oil. With tap. Product Made-in-Italy. It meets the regulations of the EEC. FT18B: 1 x 18 liters max. capacity.

La friteuse FT18B est entièrement en acier inoxydable, avec thermostat de sécurité, interrupteur et témoin lumineux marche / arrêt.

La présence d'une zone froide sous les résistances en acier évite que les résidus dans le fond de la baignoire brûlent, économisant ainsi un remplacement fréquent de l'huile. Avec robinet. Produit fabriqué en Italie. Conforme aux règlements de la CEE. FT18B: 1 x 18 litres max. capacité.

La freidora FT18B es totalmente en acero inoxidable, con termostato de seguridad, interruptor y la luz indicadora de encendido / apagado.

La presencia de una zona de frío bajo de las resistencias en acero evita que los residuos en la parte inferior de la bañera se quemen, ahorrando así un reemplazo frecuente de aceite. Con grifo. Producto Made in Italy. Cumple con las normativas de la CEE. FT18B: 1 x 18 litros max. capacidad.



MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

dimensioni
dimensions
dimensions
dimensiones

peso
net weight
pois net
peso neto

potenza
power
puissance
potencia

dimensioni cesto
dimensions basket
dimension panier
tamaño cesta

	mm	kg	W	mm
FT18B	A 600 B 620 C 500	25	400V / 9	A 460 B 320 C 120