



- Friggitrice
- Fryer
- Friteuse
- Friteuse
- Freidora



FRIGGITRICI GAS MOD. L9/FLG....(tubi scambiatori in vasca)

Caratteristiche funzionali e costruttive:

- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite
- Vasca da 8-13-17 litri in acciaio inossidabile Aisi 304 18/10 spessore mm.1,5 completamente arrotondato e stampata in un pezzo unico , con zona fredda dove sono raccolti i residui della cottura che vengono facilmente evacuati tramite lo scarico.
- Il piano è stampato e dotato di un capiente vaso arrotondato per avere un'ampia zona di espansione dell'olio al fine di evitare qualsiasi traboccamento durante la cottura e la movimentazione dei cestelli.
- Il riscaldamento avviene tramite tubi di fiamma posti internamente alla vasca per un migliore scambio termico . Il calore viene prodotto da bruciatori ad elevato rendimento termico con ottima produttività e minor consumo.
- Valvola meccanica e termocoppia di sicurezza, che garantiscono una potenza specifica di circa 1 kW per litro di olio, per consentire una rapida risalita in temperatura dell'olio stesso all'introduzione del carico.
- Accensione piezo-elettrica della spia pilota alimentata da batteria indipendente
- La temperatura dell'olio di cottura è controllata da un termostato elettrico di alta precisione che comanda l'elettrovalvola di erogazione del gas ai bruciatori in modo da ottenere una risposta immediata agli abbassamenti di temperatura dovuti all'introduzione del carico.
- La temperatura massima di lavoro è tarata a 190° C, ed un termostato di sicurezza interrompe l'afflusso di gas in caso di anomalie che portassero la temperatura dell'olio a superare i 235° C.
- I bulbi dei termostati di lavoro e di sicurezza sono entrambi fissati in vasca ed accuratamente protetti contro urti accidentali.
- portina di tipo a battente con chiusura magnetica in acciaio inox Aisi 304 18/10 .
- Piedi in acciaio inox Aisi 304 regolabili in altezza.
- Marcatura CE

FRIGGITRICI GAS MOD. L9/FRG (bruciatori esterni alla vasca)

Caratteristiche funzionali e costruttive:

- Vasca da 13-17 litri in acciaio inossidabile Aisi 304 18/10 spessore mm.1,5, stampata in un unico pezzo con forma a Y completamente arrotondata e trattata con vernice Siliconica vulcanizzata su tutta la superficie di contatto con la camera di combustione per massima resistenza nel tempo e miglioramento termico, e ampia zona fredda dove sono raccolti i residui della cottura che vengono facilmente evacuati tramite lo scarico.
- piano stampato e dotato di un capiente vaso arrotondato per avere un'ampia zona di espansione dell'olio al fine di evitare qualsiasi traboccamento durante la cottura e la movimentazione dei cestelli.
- Il rubinetto di scarico dell'olio è in ottone cromato e lo scarico stesso avviene in una bacia nella di acciaio completa di filtro inox AISI 304.
- Bruciatori tubolari in acciaio multigas, alloggiati sotto la vasca, assistiti da valvola a gas con alimentazione elettrica permettono di avere la vasca completamente pulita. Termostato

di sicurezza 235° C e termostato di lavoro 190° C alloggiati all'interno della vasca e sono accuratamente protetti contro urti accidentali. Isolamento termico fra la camera di combustione e l'involucro esterno, utile all'aumento del rendimento dello scambio calorico e al contenimento delle perdite di calore verso l'esterno.

- Valvola meccanica e termocoppia di sicurezza, che garantiscono una potenza specifica di circa 1 kW per litro di olio, per consentire una rapida risalita in temperatura dell'olio stesso all'introduzione del carico.
- Accensione elettrica della spia pilota alimentata da batteria indipendente
- La temperatura dell'olio di cottura è controllata da un termostato elettrico di alta precisione che comanda l'elettrovalvola di erogazione del gas ai bruciatori in modo da ottenere una risposta immediata agli abbassamenti di temperatura dovuti all'introduzione del carico.
- La temperatura massima di lavoro è tarata a 190° C, ed un termostato di sicurezza interrompe l'afflusso di gas in caso di anomalie che portassero la temperatura dell'olio a superare i 235° C.
- I bulbi dei termostati di lavoro e di sicurezza sono entrambi fissati in vasca ed accuratamente protetti contro urti accidentali.
- portina di tipo a battente con chiusura magnetica in acciaio inox Aisi 304 18/10 .
- Piedi in acciaio inox Aisi 304 regolabili in altezza.
- Marcatura CE

FRIGGITRICI ELETTRICA MOD. L9/FRE....(RESISTENZE in vasca)

Caratteristiche funzionali e costruttive:

- Vasca da 8-13-17 litri in acciaio inossidabile Aisi 304 18/10 spessore mm.1,5 completamente arrotondato e stampata in un pezzo unico , con zona fredda dove sono raccolti i residui della cottura che vengono facilmente evacuati tramite lo scarico.
- Il piano è stampato e dotato di un capiente vaso arrotondato per avere un'ampia zona di espansione dell'olio al fine di evitare qualsiasi traboccamento durante la cottura e la movimentazione dei cestelli.
- Il rubinetto di scarico dell'olio è in ottone cromato e lo scarico stesso avviene in una bacia nella di acciaio completa di filtro inox AISI 304
- Il riscaldamento avviene tramite resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento, fissate con uno speciale dispositivo che ne consente la rotazione, per una più facile pulizia della vasca.
- La temperatura dell'olio di cottura è controllata da un termostato elettrico di alta precisione che comanda un contattore elettrico che eroga potenza ai gruppi riscaldanti.
- La temperatura massima di lavoro è tarata a 190° C, ed un termostato di sicurezza interrompe il circuito di potenza in caso di anomalie che portassero la temperatura dell'olio a superare i 230° C.
- I bulbi dei termostati di lavoro e di sicurezza alloggiati in modo protetto all'interno delle resistenze
- Sul cruscotto sono alloggiati 2 spie luminose : n.1 colore rosso (on/off macchina) e n.1 colore verde (resistenze in tensione) che indicano rispettivamente la presenza di tensione e la messa in tensione dei gruppi riscaldanti.
- portina di tipo a battente con chiusura magnetica in acciaio inox Aisi 304 18/10
- Piedi in acciaio inox Aisi 304 regolabili in altezza.
- Predisposizione standard per funzionamento a 400 V AC 50Hz trifase.
- Marcatura CE

GAS FRYER MOD. L9/FLG (heat exchanger tubes in the tank)

Functional and constructive features:

- Entirely in AISI 304 18/10 stainless steel scotch brite
- Aisi 304 stainless steel 8-13-17 Lts. tanks, 1,5 mm thick, pressed in a single piece, with rounded edges and a wide cool zone where the cooking residuals are collected and evacuated through the discharger.
- The top table is pressed and equipped with a large, rounded bowl in order to create a wide oil expansion area, so to avoid any oil-overflowing during cooking and basket handling.
- The oil-discharging tap is in chromate-brass. Oil is discharged in a steel bowl, equipped with a Aisi 304 stainless steel filter.
- Heating takes place via flame tubes placed inside the tank with internal fins for an improved heat exchange. Heat is produced by burners with high thermal efficiency, excellent productivity and reduced consumption.
- The mechanic valve and safety thermocouple, which guarantee a specific power of about 1 kW per liter of oil, allow a rapid rise in temperature of the oil itself when we load the unit.
- Piezoelectric ignition of the pilot light with independent battery.
- The temperature of cooking oil is controlled by a high precision electric thermostat which controls the valve of the gas supply to the burners so as to obtain an immediate response to drops in temperature due to the introduction of the load.
- The maximum working temperature is set at 190° C and a safety thermostat interrupts the flow of gas in the event of a fault which would bring the oil temperature to exceed 230° C.
- The bulbs of work and safety thermostats are both fixed in the tank and carefully protected against accidental impacts.
- AISI 304 18/10 stainless steel door with magnetic closing.
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs.
- Certified according to CE/IMQ standards

GAS FRYER MOD. L9/FRG (burners outside the tank)

Functional and constructive features:

- AISI 304 18/10 stainless steel 13-17 tanks, 1,5 mm thick, pressed in a single piece with Y shape completely rounded and treated with vulcanized silicone paint on the whole surface of contact with the combustion chamber for maximum durability and thermal improving, and a wide cool zone where the cooking residuals are collected and evacuated through the discharger.
- The top table is pressed and equipped with a large, rounded bowl in order to create a wide oil expansion area, so to avoid any oil-overflowing during cooking and basket handling.
- The oil-discharging tap is in chromate-brass. Oil is discharged in a steel bowl, equipped with an Aisi 304 stainless steel filter.
- Steel tubular multigas burners, located under the tank and assisted by gas valve with electric power, allow you to have the tank completely clean. Safety thermostat 235° C

GAS FRITTEUSEN MOD. L9/FLG... (Wärmeaustauschröhre in Öl getaucht)

Funktionelle und konstruktive Merkmale:

- Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 Scotch Brite
- Frittierbecken in 8-13-17 Liter erhältlich, aus Edelstahl AISI 304 18/10 1,5 mm; Frittierbecken ist in einem einzelnen abgerundeten Stück produziert; Die Kalte Zone ermöglicht das Entfernen der Lebensmittelreste.
- Der Kochplan ist gedruckt und der abgedruckten Plan verfügt über eine Öleinsammelzone, die das Überfließen des Öls vermeidet.
- Der Ablasshahn ist aus verchromtem Messing, der das Öl direkt in einem Edelstahl AISI 304-Behälter mit einem Edelstahlfiter im unteren Bereich des Gerätes ermöglicht.
- Die Beheizung erfolgt über Wärmeaustauschröhre, die im Öl direkt in Becken getaucht sind, was eine optimale Wärmeleistung gewährt. Die röhrenförmigen Brennern erlauben die beste Wärmeleistung bei höchsten Energieeinsparung.
- Das mechanische Ventil und der Sicherheits-Thermoelement, die eine spezifische Leistung von ca. 1 kW pro Liter Öl garantieren, dienen zu einer raschen Steigerung der Temperatur des Öl.
- Piezo-Zündung der Zündflamme wird durch einer unabhängigen Akku bedient.
- Die Temperatur von Speiseöl wird durch einen elektrischen Präzisionsthermostat, die das Magnetventil der Gaszufuhr zu den Brennern bedient in Betrieb gesetzt. Damit wird die Reaktion der Temperatursenkung optimal gesteuert.
- Die maximale Betriebstemperatur ist bei 190° C eingestellt und ein Sicherheitsthermostat unterbricht den Fluss des Gases in Falle eines Funktionsstörung, die die Öltemperatur über die 235° bringen würde.
- Die Sensoren der Arbeitsthermostate sind in Becken gefestigt und bestens gegen versehentliche Stöße geschützt.
- Tür mit Magnetverschluss aus Edelstahl AISI 304 18/10.
- Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße
- CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.

Gas Friteuse MOD. L9/FRG (externe Brenner)

Funktionelle und konstruktive Merkmale:

- Frittierbecken in 13-17 Liter erhältlich, aus Edelstahl AISI 304 18/10 1,5 mm; Frittierbecken ist in ein Stück Y-förmig und abgerundet und mit Silikonlack verarbeitet.
- Silikonlack ist in der kompletten Brennerzone vorhanden und ermöglicht eine optimale Beheizung in einem langen Zeitraum und hochwertige Wärmeleistung; Die Kalte Zone ermöglicht das Entfernen der Lebensmittelreste.
- Der Kochplan ist gedruckt und der abgedruckten Plan verfügt über eine Öleinsammelzone, die das Überfließen des Öls vermeidet.
- Der Ablasshahn ist aus verchromtem Messing, der das Öl direkt in einem Edelstahl AISI 304-Behälter mit einem Edelstahlfiter im unteren Bereich des Gerätes ermöglicht.
- Die Beheizung erfolgt über Multigas-Brenneröhre, die unter dem Frittierbecken eingestellt sind und durch ein Gasventil mit elektrischer Bedienung erfolgt. Die Lösung

- and working thermostat 190° C are housed inside the tank and are well protected against accidental impacts. The thermal insulation between the combustion chamber and the outer casing increases the caloric exchange and reduces heat losses.
- The mechanic valve and safety thermocouple, which guarantee a specific power of about 1 kW per liter of oil, allow a rapid rise in temperature of the oil itself when we load the unit.
- Electric ignition of the pilot light with independent battery.
- The temperature of cooking oil is controlled by a high precision electric thermostat which controls the valve of the gas supply to the burners so as to obtain an immediate response to drops in temperature due to the introduction of the load.
- The maximum working temperature is set at 190° C, and a safety thermostat interrupts the flow of gas in the event of a fault which would bring the oil temperature to exceed 230° C.
- The bulbs of work and safety thermostats are both fixed in the tank and carefully protected against accidental impacts.
- AISI 304 18/10 stainless steel door with magnetic closing.
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs.
- Certified according to CE/IMQ standards

ELECTRIC FRYER MOD. L9/FRE (RESISTORS in the tank)

Functional and constructive features:

- AISI 304 18/10 stainless steel 8-13-17 tanks, 1,5 mm thick, pressed in a single piece with a wide cool zone where the cooking residuals are collected and evacuated through the discharger.
- The top table is pressed and equipped with a large, rounded bowl in order to create a wide oil expansion area, so to avoid any oil-overflowing during cooking and basket handling.
- The oil-discharging tap is in chromate-brass. Oil is discharged in a steel bowl, equipped with an Aisi 304 stainless steel filter.
- Heating by means of high-performance stainless steel sheathed resistors, fixed with a special device that allow their rotation for an easy cleaning of the tank.
- The temperature of cooking oil is controlled by a high precision electric thermostat which controls an electric contactor which gives power to the heating groups.
- The maximum working temperature is set at 190° C, and a safety thermostat interrupts the flow of gas in the event of a fault which would bring the oil temperature to exceed 230° C.
- The bulbs of work and safety thermostats are placed inside the resistors and carefully protected against accidental impacts.
- The panel comes with 2 lights – a red one (on/off) and a green one (voltage in the resistors), indicating respectively the presence of voltage and that heating groups are on.
- AISI 304 18/10 stainless steel door with magnetic closing.
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs.
- Designed for standard operation at 400 V three-phase AC 50Hz.
- Certified according to CE/IMQ standards

- erlaubt einen komplett freien Becken zu Verfügung zu haben. Sicherheitsthermostat 235° C und Arbeitsthermostat bei 190° C befinden sich innerhalb des Beckens und werden optimal gegen versehentliche Stöße geschützt. Wärmedämmung zwischen der Brennkammer und dem äußeren Struktur dient zur Erhöhung der Leistung von kalorischen Austausch und zur Einschränkung der Wärmeverluste.
- Das mechanische Ventil und der Sicherheits-Thermoelement, die eine spezifische Leistung von ca. 1 kW pro Liter Öl garantieren, erlauben einen raschen Steigerung der Temperatur des Öls garantieren.
- Piezo-Zündung der Zündflamme bedient durch einer unabhängigen Akku.
- Die Temperatur von Speiseöl wird durch einen elektrischen Präzisionsthermostat gesteuert. Das Magnetventil bedient der Gaszufuhr zu den Brennern. Damit wird die Reaktion der Temperatursenkung optimal gesteuert.
- Die maximale Betriebstemperatur ist bei 190° C eingestellt und ein Sicherheitsthermostat unterbricht den Fluss des Gases in Falle eines Funktionsstörung, die die Öltemperatur über die 235° bringen würde.
- Die Sensoren der Arbeitsthermostate sind in Becken gefestigt und besten gegen versehentliche Stöße geschützt.
- Tür mit Magnetverschluss aus Edelstahl AISI 304 18/10.
- Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße
- CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.

Elktrofriteuse MOD. L9/FRE....(Heizkörper in Öl getaucht)

Funktionelle und konstruktive Merkmale:

- Fittierbecken in 8-13-17 Liter erhältlich, aus Edelstahl AISI 304 18/10 1,5 mm; Frittierbecken ist in einen abgerundeten Stück produyiert. Die Kalte Zone ermöglicht das Entfernen der Lebensmittelreste.
- Der Kochplan ist gedruckt und der abgedruckten Plan verfügt über eine Öleinsammelzone, die das Überfließen diese vermeiden.
- Die Heizung erfolgt durch gepanzerte elektrische Heizelemente aus Edelstahl High-Performance, die mit einem speziellen Dreh-System fixiert sind, die eine leichtere Reinigung der Wanne ermöglichen.
- Die Öltemperatur wird durch einen elektrischen Präzisionsthermostat kontrolliert und wodurch die Heizgruppen gesteuert werden.
- Die Sensoren der Arbeits- und Sicherheitsthermostat befinden werden geschützt innerhalb der Heizkörper installiert.
- Auf dem Frontseite sind Nr. 2 Signallampen sichtbar: Die rote Signallampe ist On/Off auf dem Gerät und die grüne Signallampe steht für die Inbetriebnahme der Heizgruppen.
- Tür mit Magnetverschluss aus Edelstahl AISI 304 18/10.
- Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße
- CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.

FRITEUSE GAZ MOD. L9/FLG (tubes échangeurs de chaleur intérieur aux bacs)

Caractéristiques fonctionnelles et constructives:

- Structure portante entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10 scotch brite
- Bacs à 08-13-17 litres en acier inoxydable AISI 304 18/10 épaisseur de 1 mm, 5 entièrement arrondie et moulée en une seule pièce, avec la zone froide où ils se sont rassemblés les restes de cuisson qui sont facilement évacués par trou d'évacuation.
- Le plan est imprimé et pourvu d'un large intérieur arrondi à une vaste zone de l'expansion huile, afin d'éviter tout débordement lors de la cuisson et la manipulation des paniers.
- Le robinet de vidange est en laiton chromé et le déchargement également se produit dans un bol en acier AISI 304 avec filtre en acier inoxydable logé à l'intérieur de l'appareil.
- Le chauffage s'effectue par l'intermédiaire des tubes de flamme placés à l'intérieur de la cuve pour un meilleur échange thermique. Le chauffage est produit par des brûleurs à haute efficacité thermique avec une excellente productivité et une consommation réduite.
- La valve mécanique et d'un thermocouple de sécurité électrique qui garantissent une puissance spécifique d'environ 1 kW par litre d'huile afin de permettre une montée rapide en température de l'huile en cas de charge d'alimentation en phase de cuisson.
- Allumage Piezo de la veilleuse à batterie d'alimentation indépendante
- La température de l'huile de cuisson est commandée par un thermostat haute précision électrique qui commande l'électrovanne de l'alimentation en gaz vers les brûleurs de manière à obtenir une réponse immédiate aux baisses de température due à l'introduction de la charge.
- La température maximale de travail est fixée à 190 ° C et un thermostat de sécurité interrompt le flux de gaz dans le cas d'un défaut qui amènerait la température de l'huile au delà de 235 ° C.
- Les capteurs des thermostat de travail et de sécurité sont à la fois fixés dans le réservoir et soigneusement protégés contre les chocs accidentels.
- Porte à fermeture magnétique en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Certification CE

FRITEUSE GAZ MOD. L9/FRG (Brûleurs extérieur aux bacs)

Caractéristiques fonctionnelles et constructives:

- Bacs à 13-17 litres en acier inoxydable AISI 304 18/10 épaisseur de 1 mm, 5 entièrement arrondie et moulée en une seule pièce, avec la zone froide où ils se sont rassemblés les restes de cuisson qui sont facilement évacués par trou d'évacuation.
- Le plan est imprimé et pourvu d'un large intérieur arrondi à une vaste zone de l'expansion huile, afin d'éviter tout débordement lors de la cuisson et la manipulation des paniers.
- Le robinet de vidange est en laiton chromé et le déchargement également se produit dans un bol en acier AISI 304 avec filtre en acier inoxydable.
- Brûleurs tubulaires multi gaz en acier, situés au dessous du bac, assistés par une vanne de gaz avec une puissance vous permettent d'avoir complètement le bac vide. Thermostat de sécurité à 235 ° C et Thermostat de travail à 190 ° C logés tous à l'intérieur du bac et sont protégés contre les chocs accidentels. Une isolation thermique entre la chambre de combustion et le carter extérieur est prévue ce qui permet l'augmentation du rendement utile à l'échange calorifique et à la retenue des pertes de chaleur vers l'extérieur.

FRIDORA A GAS MOD. L9/FLG(tubos intercambiadores de calor en el tanque)

Características funcionales y constructivas:

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
- Tanques de 8-13-17 litros de acero inoxidable AISI 304 18/10, espesor 1,5 mm, totalmente redondeados y moldeados en una sola pieza, con amplia zona fría donde se reúnen los residuos de cocción, fácilmente evacuados a través del desagüe.
- Encimera imprimada y provista de un gran interior redondeado para tener una amplia área de expansión del aceite con el fin de evitar cualquier desbordamiento durante la cocción y el manejo de las cestas.
- El grifo de vaciado del aceite es de latón cromado y los residuos se descargan en un recipiente de acero con filtro en acero inoxidable AISI 304.
- El calentamiento se da por tubos de llama colocados en el interior del tanque con aletas internas para un mejor intercambio de calor. El calor es producido por quemadores con alta eficiencia térmica, excelente productividad y reducción del consumo.
- La válvula mecánica y el termopar de seguridad garantizan una potencia específica de aproximadamente 1 kW por litro de aceite, lo que permite un rápido aumento de la temperatura del aceite cuando se carga la unidad.
- Encendido piezoeléctrico de la llama piloto con batería independiente
- La temperatura del aceite de cocción es controlada por un termostato eléctrico de alta precisión que controla la válvula de solenoide que suministra el gas a los quemadores para obtener una respuesta inmediata a los descensos de temperatura debidos a la carga de la unidad.
- La temperatura máxima de trabajo se fija a 190° C, y un termostato de seguridad interrumpe el flujo de gas en caso de que una falla lleve la temperatura del aceite a exceder los 230° C.
- Los bulbos de los termostatos de trabajo y de seguridad están fijados al tanque y cuidadosamente protegidos contra los golpes accidentales.
- Puerta de acero inoxidable AISI 304 18/10 con cierre magnético.
- Patas de acero inoxidable AISI 304 regulables en altura.
- Certificación CE/IMQ

FRIDORA A GAS MOD. L9/FRG (quemadores afuera del tanque)

Características funcionales y constructivas:

- Tanques de 13-17 litros de acero inoxidable AISI 304 18/10, espesor 1,5 mm, totalmente redondeados y moldeados en una sola pieza con forma de Y, pintados con pintura de silicón vulcanizada en toda la superficie de contacto con la cámara de combustión para una durabilidad máxima y una mejor calidad térmica, con amplia zona fría donde se reúnen los residuos de cocción, fácilmente evacuados a través del desagüe.
- Encimera imprimada y provista de un gran interior redondeado para tener una amplia área de expansión del aceite con el fin de evitar cualquier desbordamiento durante la cocción y el manejo de las cestas.
- El grifo de vaciado del aceite es de latón cromado y los residuos se descargan en un recipiente de acero con filtro en acero inoxidable AISI 304.
- Quemadores tubulares multigas en acero, ubicados debajo del tanque y regulados por una válvula de gas con alimentación eléctrica que permiten tener el tanque completamente limpio. El termostato de seguridad 235° C y el termostato de trabajo 190° C están alojados dentro del tanque y están bien protegidos contra impactos accidentales.

- La valve mécanique et d'un thermocouple de sécurité électrique garantissent une puissance spécifique d'environ 1 kW par litre d'huile afin de permettre une montée rapide en température de l'huile en cas de charge d'alimentation en phase de cuisson.
- Allumage Piezo de la veilleuse à batterie d'alimentation indépendante
- La température de l'huile de cuisson est commandée par un thermostat haute précision électrique qui commande l'électrovanne de l'alimentation en gaz vers les brûleurs de manière à obtenir une réponse immédiate aux baisses de température due à l'introduction de la charge.
- La température maximale de travail est fixée à 190 ° C et un thermostat de sécurité interrompt le flux de gaz dans le cas d'un défaut qui amènerait la température de l'huile au delà de 235 ° C.
- Les capteurs des thermostat de travail et de sécurité sont à la fois fixés dans le réservoir et soigneusement protégés contre les chocs accidentels.
- Porte à fermeture magnétique en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Certification CE

FRITEUSE ELECTRIQUE MOD. L9/FRE (Résistances intérieures aux bacs)

Caractéristiques fonctionnelles et constructives:

- Bacs à 08-13-17 litres en acier inoxydable AISI 304 18/10 épaisseur de 1 mm, 5 entièrement arrondie et moulée en une seule pièce, avec la zone froide où ils se sont rassemblés les restes de cuisson qui sont facilement évacués par trou d'évacuation.
- Le plan est imprimé et pourvu d'un large intérieur arrondi à une vaste zone de l'expansion huile, afin d'éviter tout débordement lors de la cuisson et la manipulation des paniers.
- Le robinet de vidange est en laiton chromé et le déchargement également se produit dans un bol en acier AISI 304 avec filtre en acier inoxydable.
- Le chauffage se fait par des résistances blindées en acier inoxydable à haute performance, fixées avec une un dispositif spécial qui permet une rotation qui facilite le nettoyage de la cuve.
- La température de l'huile de cuisson est commandée par un thermostat haute précision électrique qui commande un contacteur électrique qui fournit de l'énergie pour les groupes de chauffage.
- La température maximale de travail est fixée à 190 ° C et un thermostat de sécurité coupe le circuit d'alimentation en cas d'anomalies qui amènerait la température de l'huile de dépasser 230 ° C.
- Les capteurs des thermostat de travail et de sécurité sont à la fois fixés dans le réservoir et soigneusement protégés contre les chocs accidentels.
- Le tableau frontal est équipé de 2 lampes : La 1e indique la marche / arrêt de la machine et 2e verte (résistances électriques) indiquent la présence de tension et de mise en service en tension de groupes de chauffage.
- Porte à fermeture magnétique en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Certification CE

El aislamiento térmico entre la cámara de combustión y la carcasa exterior incrementa el rendimiento de intercambio calorífico y contiene las pérdidas de calor hacia el exterior.

- Válvula mecánica y termopar de seguridad, lo que garantiza una potencia específica de aproximadamente 1 kW por litro de aceite, para permitir un rápido aumento de la temperatura del aceite cuando se carga la unidad.
- Encendido eléctrico de la llama piloto con batería independiente.
- La temperatura del aceite de cocción es controlada por un termostato eléctrico de alta precisión que controla la electroválvula que suministra el gas a los quemadores para obtener una respuesta inmediata a los descensos de temperatura debidos a la carga de la unidad.
- La temperatura máxima de trabajo se fija a 190° C, y un termostato de seguridad interrumpe el flujo de gas en caso de que una falla lleve la temperatura del aceite a exceder los 235° C.
- Los bulbos de los termostatos de trabajo y de seguridad están fijados al tanque y cuidadosamente protegidos contra golpes accidentales.
- Puerta de acero inoxidable AISI 304 18/10 con cierre magnético.
- Patas de acero inoxidable AISI 304 regulables en altura.
- Certificación CE/IMQ

FRIDORA ELECTRICA MOD. L9/FRE (resistencias en el tanque)

Características funcionales y constructivas:

- Tanques de 13-17 litros de acero inoxidable AISI 304 18/10, espesor 1,5 mm, totalmente redondeados y moldeados en una sola pieza, con amplia zona fría donde se reúnen los residuos de cocción, fácilmente evacuados a través del desagüe.
- Encimera imprimada y provista de un gran interior redondeado para tener una amplia área de expansión del aceite con el fin de evitar cualquier desbordamiento durante la cocción y el manejo de las cestas.
- El grifo de vaciado del aceite es de latón cromado y los residuos se descargan en un recipiente de acero con filtro en acero inoxidable AISI 304.
- El calentamiento se realiza por resistencias blindadas en acero inoxidable de alto rendimiento, fijadas con un dispositivo especial que permite su rotación para facilitar la limpieza del tanque.
- La temperatura del aceite de cocción es controlada por un termostato eléctrico de alta precisión que controla un contador de electricidad que suministra potencia a los grupos de calentamiento.
- La temperatura máxima de trabajo se fija a 190° C, y un termostato de seguridad interrumpe el circuito de potencia en caso de que una falla lleve la temperatura del aceite a exceder los 230° C.
- Los bulbos de los termostatos de trabajo y de seguridad se encuentran adentro de las resistencias y están cuidadosamente protegidos contra golpes accidentales.
- El tablero de instrumentos está equipado con 2 luces: una roja (on/off del equipo) y una verde (tensión en las resistencias) que indican respectivamente la presencia de tensión y el encendido de los grupos de calefacción.
- Puerta de acero inoxidable AISI 304 18/10 con cierre magnético.
- Patas de acero inoxidable AISI 304 regulables en altura.
- Diseñada para un funcionamiento normal de 400 V de CA trifásica 50Hz.
- Certificación CE/IMQ

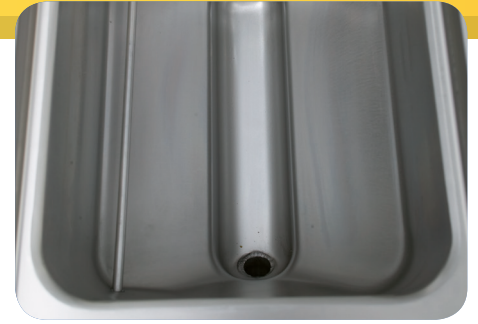
Friggitrice



MOD. FRE



MOD. FLG



MOD. FRG

Bruciatori esterni vasca pulita
External burners clean tank
Externe Brenner
Bruleurs extérieur aux bacs
Quemadores afuera del tanque

Modello Model Modell Modèle Modelo	L9/FRG1V13	L9/FRG1V17	L9/FRG1V21	L9/FRG2V13	L9/FRG2V17	L9/FRG2V21
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. Extérieur Dim. Exteriores	mm.400x900x850h	mm.400x900x850h	mm.400x900x850h	mm. 800x900x850h	mm. 800x900x850h	mm. 800x900x850h
Capacità vasche Tank capacity Fassungvermögen des Beckens Capacité de la cuve Capacidad de la cuba	13 Lt. X 1	17 Lt. x 1	21 Lt. x 1	13 Lt. X 2	17 Lt. x 2	21 Lt. x 2
Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Kw GAS 12,0	Kw GAS 16,0	Kw GAS 19,0	Kw GAS 24,0	Kw GAS 32,0	Kw GAS 38,0

Tubi scambiatori in vasca
Heat exchanger tubes in the tank
Wärmeaustauschröhre in Öl getaucht
Tubes échangeurs de chaleur intérieur aux bacs
Tubos intercambiadores de calor en el tanque

Modello Model Modell Modèle Modelo	L9/FLG1V13	L9/FLG1V17	L9/FLG2V8	L9/FLG2V13	L9/FLG2V17
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. Extérieur Dim. Exteriores	mm. 800x700x850h	mm. 400x700x850h	mm. 400x700x850h	mm. 800x700x850h	mm. 800x700x850h
Capacità vasche Tank capacity Fassungvermögen des Beckens Capacité de la cuve Capacidad de la cuba	11,2 Lt.	16,5Lt.	8Lt. x 2	13 Lt. x 2	17 Lt. x 2
Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Kw GAS 11,2	Kw GAS 16,5	Kw GAS 11,6	Kw GAS 22,4	Kw GAS 33,0

Resistenza in vasca
Resistors in the tank
Heizkörper in Öl getaucht
Resistances intérieures aux bacs
Resistencias en el tanque

Modello Model Modell Modèle Modelo	L9/FRE1V13	L9/FRE1V17	L9/FRE1V21	L9/FRE2V8	L9/FRE2V13	L9/FRE2V17	L9/FRE2V21
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. Extérieur Dim. Exteriores	mm. 400x900x850h	mm. 400x900x850h	mm. 400x900x850h	mm. 400x900x850h	mm. 800x900x850h	mm. 800x900x850h	mm. 800x900x850h
Capacità vasche Tank capacity Fassungvermögen des Beckens Capacité de la cuve Capacidad de la cuba	13 Lt.	17 Lt.	21 Lt.	8 Lt. x 2	13 Lt. x 2	17 Lt. x 2	21 Lt. x 2
Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Kw 12,0 3NAc400V	Kw 16,50 3NAc400V	Kw 20,0 3NAc400V	Kw 14,0 3NAc400V	Kw 24,0 3NAc400V	Kw 33,0 3NAc400V	Kw 40,0 3NAc400V