

Mod. E6F8-3B

Cod. 21503000

PLUS 600**Mod. E6F8-3M**

Cod. 21503500

ELECTRIC FRYERS

Lt 8



mm 225 x 340 x 200 h



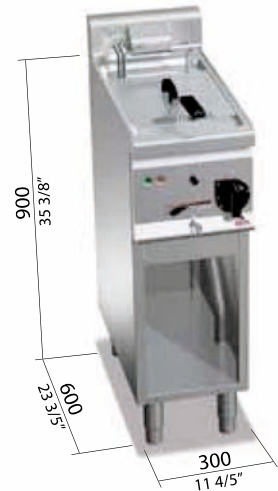
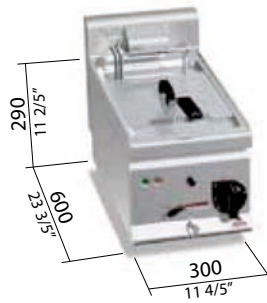
mm 255 x 205 x 110 h



TOT. kW 3,5



V 220-240 ~



STANDARD ESTÁNDAR Cesta completa, rejilla de protección en cuba, **PAR** (modelos con mueble) / **PADRÃO** Cesta inteira, rede de protecção na cuba, **PAR** (modelos com móvel) / STANDARD Kosz pełny, siatka chroniąca zbiornik, **PAR** (modele z obudową) / СТАНДАРТ Полная корзина с защитной сеткой в емкости **PAR** (модели со столом).

OPTIONAL OPCIONAL **C2/12-15** Modelo con 2 medias cestas, **1P30** puerta con manilla moldeada grosor 20/10 para los modelos con mueble / OPCIONAL **C2/12-15** Versão com 2 meias-cestas, **1P30** porta com puxador moldado de espessura 20/10 para os modelos com móvel / OPCJONALNIE **C2/12-15** Wersja z 2 koszami połowkowymi, drzwiczki **1P30** z odlewanyim uchwytem o grubości 20/10 dla modeli z obudową / ОПЦІЯ **C2/12-15** Модель с 2 полукозшинами, **1P30** дверь со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со шкафом

ACCESORIOS - ACESSÓRIOS - AKCESORIA - АКЦЕССУАРЫ**CG60 - KRF6** (modelos con mueble / modelos com móvel / modele z obudową / модели со столом).**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Superficie cuba de acero inoxidable AISI 304.

Cuba moldeada y redondeada dotada de resistencias giratorias de acero inoxidable Incoloy de gran duración, pueden alcanzar en poquísimo tiempo la temperatura de trabajo permitiendo ahorrar el 60% de aceite. El sistema de freído al mismo tiempo que mantiene inalteradas las características organolépticas del aceite permite cocinar de forma sana limitando los cambios de aceite con un notable ahorro final. La rotación de la resistencia facilita las operaciones de limpieza.

Control de la temperatura ajustada con termostato regulable hasta 190°C y termostato de seguridad de rearme manual. Tiempo medio de freído 5 minutos.

Precalentamiento 6 minutos (de 20 a 190°C).

Producción máxima 18 kg/h.

Patas regulables (modelo con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície da cuba de aço INOX AISI 304.

Cuba moldada e arredondada equipada com resistências especiais rotatórias de aço inox incoloy de elevada duração, que podem alcançar em brevíssimo tempo a temperatura de exercício, permitindo uma poupança de óleo de 60%. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. A rotação das resistências facilita as operações de limpeza.

Controlo da temperatura programada realizado mediante termostato regulável até 190°C e termostato de segurança com rearmamento manual. Tempo médio de fritura 5 minutos.

Pré-aquecimento 6 minutos (de 20 a 190°C).

Produção máxima 18 kg/h.

Pés reguláveis (versão com móvel).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna zbiornika ze stali INOX AISI 304.

Tłoczony i zaokrąglony zbiornik wyposażony w specjalne rezystancje obrotowe wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy i o bardzo długim czasie trwania, mogące osiągnąć temperaturę roboczą, umożliwiając zaoszczędzenie oleju do 60%. System smażenia, zachowując niezmiennione charakterystyki organoleptyczne oleju, umożliwia gotowanie w zdrowy sposób żywności, ograniczając wymianę oleju oraz znaczną ogólną oszczędność kosztów. Rotacja rezystancji umożliwia operacje czyszczenia. Kontrola ustawionej temperatury za pomocą termostatu nastawianego do 190°C oraz termostatu awaryjnego o uzbrojeniu ręcznym. Średni czas smażenia 5 minut. Podgrzewanie wstępne 6 minut (od 20 do 190°C). Produkcja maksymalna 18 kg/h.

Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Стол для емкости из нержавеющей стали AISI 304.

Штампованная закругленная емкость со специальными вращающимися ТЭНами из нержавеющей стали сплава инколой с повышенным сроком службы, могут достигать в кратчайшее время рабочей температуры, позволяя сократить расход масла на 60%. Система жарки, сохраняя неизменными органолептическими свойствами масла, позволяет готовить качественную пищу, сократив количество смен масла, что в итоге приводит к существенной экономии. Вращение ТЭНа облегчает операции чистки.

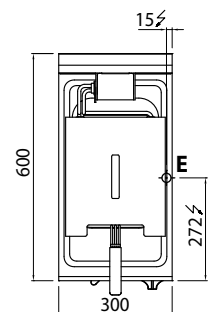
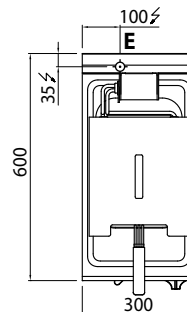
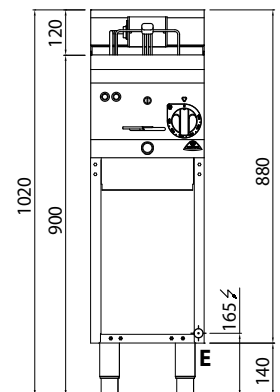
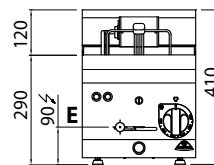
Контроль температуры с помощью регулируемого термостата до 190°C и предохранительного термостата с ручным включением. Среднее время жарки 5 минут.

Предварительный разогрев 6 минут (от 20 до 190°C).

Максимальная производительность 18 кг/ч.

Регулируемые ножки (версия со столом).

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica połączenie elektryczne - электрическое соединение	V 380-415 3N~	kW 3,5
----------	---	---------------	---------------



escala - scale - échelle - Maßstab 1:20