



Catálogo de las
FREIDORAS
distribuidas en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre las [Freidoras Industriales](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los Precios de Venta Recomendados por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltanos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online Hostelería10.com mejoramos con grandes descuentos los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección Freidoras Industriales que forman parte de este catálogo son:

Arilex	Fimar	Mes Fred
Casfri	Granita	Movilfrit
Clima Hostelería	Industria90	Pujadas
Conbeq	Infrico	Sammic
Corequip	Inhospa	Savemah
Edenox	Irimar	Sayli
Eutron	Lacor	Valentine
Fagor	Mainho	
Fainca	Maquinox	

Sólo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en Hostelería10.com.

Si tienes alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentras el que buscas, escríbenos a contacto@hosteleria10.com o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.

Freidoras a Gas

Gas Fryers

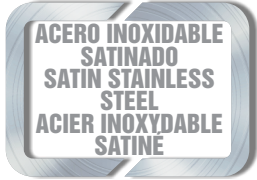
Friteuses à Gaz

Freidoras a Gas Serie EASY

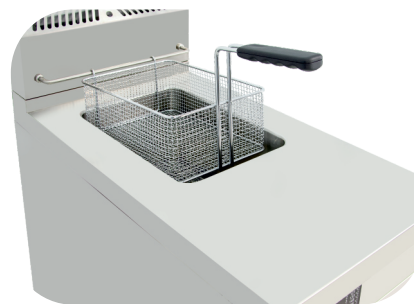
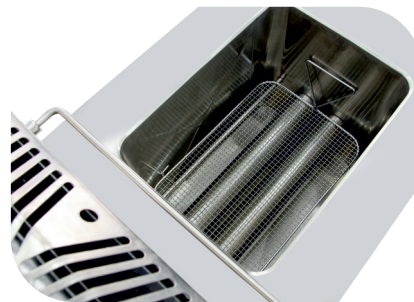
EASY Serie Gas Fryers

Friteuses à Gaz Serie EASY

NEW **NUEVO**
NOUVEAU



- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- ✚ Made in Spain with high quality materials. CE certified.
- 🇫🇷 Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.
- Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1,5 mm.
- ✚ Built in satin finish stainless steel 1.5 mm thick.
- 🇫🇷 Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1,5 mm.



40FG70



- **Producto Modular compatible con el resto de componentes de la Línea 700**
- ✚ **Modular product compatible with any of the components from 700 Line**
- 🇫🇷 **Produit modulaire compatible avec tout les composants de la Line 700**



● Características Técnicas

✚ Technical Features

● Caractéristiques Techniques

Modelo Model Model	Capacidad (l) Capacity (l) Capacité (l)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Cesta. Dimensiones (AxFxH) mm. Basket. Dimensions (LxWxH) mm. Panier. Dimensions (LxPxH) mm.	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
40FG70	13,5	11,2	48	220x295x120	400x750x900/1110	2.673



- **Cuba fabricada en acero inoxidable con cantos redondeados equipada con filtro anti-residuos que evita la obturación del grifo de vaciado y facilita la limpieza.**
- ✚ Tank made of stainless steel with rounded edges equipped with an anti-residue filter that prevents clogging of the drain tap and facilitates cleaning.
- *Cuve en acier inoxydable à bords arrondis équipée d'un filtre anti-résidu qui empêche le colmatage du robinet de vidange et facilite le nettoyage.*



- **Quemadores tubulares de alta potencia fabricados en acero inoxidable ubicados en el interior de la cuba creando debajo de ellos una "zona fría" donde se depositan los restos de frituras anteriores evitando así su recalentamiento y mezcla de sabores.**
- ✚ High-power tubular burners made of stainless steel located inside the tank, creating a "cold zone" under them where the remains of previous frying are deposited, thus avoiding overheating and mixing of flavors.
- *Brûleurs tubulaires haute puissance en acier inoxydable situés à l'intérieur de la cuve, créant une «zone froide» sous eux où se déposent les restes de friture précédente, évitant ainsi la surchauffe et le mélange des saveurs.*



- **Estructura, paneles y chimenea fabricados en acero inoxidable para permitir una mayor durabilidad, robustez, fiabilidad y facilidad de limpieza.**
- ✚ Structure, panels and chimney made of stainless steel to allow greater durability, robustness, reliability and ease of cleaning.
- *Structure, panneaux et cheminée en acier inoxydable pour permettre une plus grande durabilité, robustesse, fiabilité et facilité de nettoyage.*



- **Cesta en acero inoxidable muy resistente y de gran capacidad.**
- ✚ Very resistant and large capacity stainless steel basket.
- *Panier en acier inoxydable très résistant et de grande capacité.*



- **Válvula termostática MINISIT para un control preciso de la temperatura del aceite entre 110 y 195° C.**
- ✚ MINISIT thermostatic valve for precise control of oil temperature between 110 and 195° C.
- *Vanne thermostatique MINISIT pour un contrôle précis de la température de l'huile entre 110 et 195° C.*



- **Cuba de vaciado de aceite en acero inoxidable, de gran capacidad y fácil extracción.**
- ✚ Stainless steel oil drainage tank with large capacity and easy to remove.
- *Réservoir de vidange d'huile en acier inoxydable de grande capacité et facile à extraire.*



- **Patas muy robustas y regulables en altura fabricadas en acero inoxidable.**
- ✚ Very robust and height adjustable stainless steel legs.
- *Pieds en acier inoxydable très robustes et réglables en hauteur.*



- **De serie se suministran predisuestos para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.**
- ✚ Standard supplied prearranged for propane-butane and injectors are provided for changes to natural gas.
- *La série dispose de l'installation pour le gaz propane-butane et des injecteurs sont fournis pour changer au gaz naturel.*

Freidoras Eléctricas

Electric Fryers

Friteuses Électriques

Freidoras Eléctricas 5 Litros

5 Liter Electric Fryers

Friteuses Électriques 5 Litres



- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- ✦ Made in Spain with high quality materials. CE certified.
- Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- ✦ Built in polished finish stainless steel.
- Construit en acier inoxydable avec une finition brillante..

NEW **NUEVO**
NOUVEAU



EVO5



EVO55



● Características Técnicas

⚙️ Technical Features

● Caractéristiques Techniques

Modelo Model Model	Capacidad (l) Capacity (l) Capacité (l)	Cap. Aceite (l) Oil Capacity (l) Cap. Huile (l)	Grifo Drain Valve Robinet	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
EVO5	5	4	No No Non	2,2	220	180x495x325	8	173
EVO55	5 + 5	4 + 4	No No Non	2,2 + 2,2	220	355x495x325	16	322



- **Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX – MÍN del nivel de aceite.**
- ⚙️ Countersunk stainless steel inner tank, without angles and with marks MAX - MIN for oil level.
- 🇫🇷 *Cube intérieure en acier inoxydable sans angle et avec les marques de MAX-MIN du niveau d'huile.*



- **Cestas de acero inoxidable de gran resistencia con mango de baquelita de "tacto frío". Dimensiones: 130x245x110 mm (AxFxH).**
- ⚙️ Heavy duty stainless steel baskets with "cold touch" bakelite handle. Dimensions: 130x245x110 mm (LxWxH).
- 🇫🇷 *Paniers robustes en acier inoxydable avec poignée en bakélite "à froid". Dimensions: 130x245x110 mm (LxPxH).*



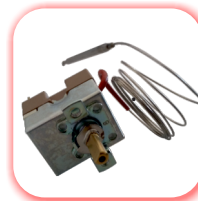
- **Resistencia blindada en acero inoxidable.**
- ⚙️ Armored stainless steel resistance.
- 🇫🇷 *Résistance blindée en acier inoxydable.*



- **Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.**
- ⚙️ Fully waterproof and removable electric control panel for better cleaning.
- 🇫🇷 *Panneau de commande électrique entièrement étanche et amovible pour un meilleur nettoyage.*



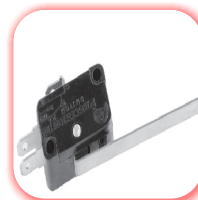
- **Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.**
- ⚙️ High quality safety thermostat regulated at 240°C with manual reset.
- 🇫🇷 *Thermostat de sécurité de grande qualité, réglé à 240°C avec réarmement manuel.*



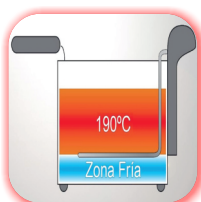
- **Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.**
- ⚙️ High quality safety thermostat adjustable to 190°C / 20A.
- 🇫🇷 *Thermostat de travail de grande qualité réglable jusqu'à 190°C / 20A.*



- **Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.**
- ⚙️ Basket fixing system that facilitates draining the oil from the control panel.
- 🇫🇷 *Système de fixation du panier qui facilite la vidange de l'huile du panneau de commande.*



- **Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.**
- ⚙️ Safety microswitch that switches off the resistance when the head is removed.
- 🇫🇷 *Micro-interrupteur de sécurité qui évite que la résistance continue de fonctionner lorsque la tête est extraite.*



- **"Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores.**
- ⚙️ "Cold zone" where the remains of fried foods are placed below the resistance. So they can't be heated again or mixed with the food avoid mixing flavors.
- 🇫🇷 *"Zona froide" où se déposent les restes des aliments frits en dessous de la résistance. Ainsi, ils ne cuisent pas de nouveau et ne se mélangent pas aux fritures suivantes, afin d'éviter le mélange de saveurs.*

Freidoras Eléctricas

Electric Fryers

Friteuses Électriques

Freidoras Eléctricas 10 Litros

10 Liter Electric Fryers

Friteuses Électriques 10 Litres



- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- ✦ Made in Spain with high quality materials. CE certified.
- Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- ✦ Built in polished finish stainless steel.
- Construit en acier inoxydable avec une finition brillante..



EVO10G



EVO1010G

NEW **NUEVO**
NOUVEAU



EVO10



EVO1010

● Características Técnicas

⚙️ Technical Features

⚙️ Caractéristiques Techniques

Modelo Model Model	Capacidad (l) Capacity (l) Capacité (l)	Cap. Aceite (l) Oil Capacity (l) Cap. Huile (l)	Grifo Drain Valve Robinet	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
EVO10	10	8	No No Non	3,5	220	265x495x325	10	265
EVO10G	10	8	Sí Yes Oui	3,5	220	265x495x325	11	332
EVO1010	10 + 10	8 + 8	No No Non	3,5 + 3,5	220	530x495x325	20	516
EVO1010G	10 + 10	8 + 8	Sí Yes Oui	3,5 + 3,5	220	530x495x325	22	634



● **Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX – MÍN del nivel de aceite.**

⚙️ Countersunk stainless steel inner tank, without angles and with marks MAX - MIN for oil level.

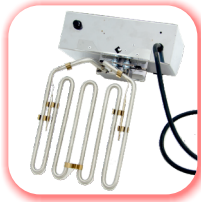
🇫🇷 *Cube intérieure en acier inoxydable sans angle et avec les marques de MAX-MIN du niveau d'huile.*



● **Cestas de acero inoxidable de gran resistencia con mango de baquelita de "tacto frío". Dimensiones: 205x245x110 mm (AxFxH).**

⚙️ Heavy duty stainless steel baskets with "cold touch" bakelite handle. Dimensions: 205x245x110 mm (LxWxH).

🇫🇷 *Paniers robustes en acier inoxydable avec poignée en bakélite "à froid". Dimensions: 205x245x110 mm (LxPxH).*



● **Resistencia blindada en acero inoxidable.**

⚙️ Armored stainless steel resistance.

🇫🇷 *Résistance blindée en acier inoxydable.*



● **Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.**

⚙️ Fully waterproof and removable electric control panel for better cleaning.

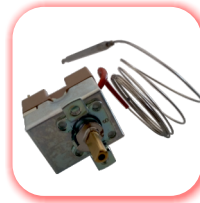
🇫🇷 *Panneau de commande électrique entièrement étanche et amovible pour un meilleur nettoyage.*



● **Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.**

⚙️ High quality safety thermostat regulated at 240°C with manual reset.

🇫🇷 *Thermostat de sécurité de grande qualité, réglé à 240°C avec réarmement manuel.*



● **Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.**

⚙️ High quality safety thermostat adjustable to 190°C / 20A.

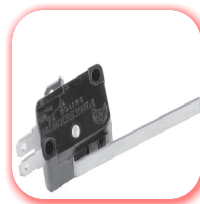
🇫🇷 *Thermostat de travail de grande qualité réglable jusqu'à 190°C / 20A.*



● **Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.**

⚙️ Basket fixing system that facilitates draining the oil from the control panel.

🇫🇷 *Système de fixation du panier qui facilite la vidange de l'huile du panneau de commande.*



● **Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.**

⚙️ Safety microswitch that switches off the resistance when the head is removed.

🇫🇷 *Micro-interrupteur de sécurité qui évite que la résistance continue de fonctionner lorsque la tête est extraite.*



● **Modelos G. Desagüe de aceite en el fondo de la cubeta que permite un completo vaciado y una fácil limpieza. Equipado con filtro anti-residuos que evita la obturación del grifo.**

⚙️ G models equipped with an oil drain at the bottom of the bucket that allows complete emptying and easy cleaning. Also provided with an anti-residue filter that prevents the drain from clogging.

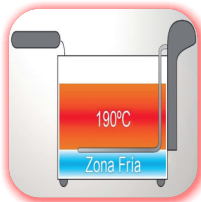
🇫🇷 *Modèles G équipés d'une vidange d'huile au fond du seau qui permet une vidange complète et un nettoyage facile. Également fourni avec un filtre anti-résidu qui empêche le drain de se boucher.*



● **Freidoras equipadas con contactor .**

⚙️ All equipped with contactor.

🇫🇷 *Friteuses équipés de contactor.*



● **"Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores.**

⚙️ "Cold zone" where the remains of fried foods are placed below the resistance. So they can't be heated again or mixed with the food avoid mixing flavors.

🇫🇷 *"Zona froide" où se déposent les restes des aliments frits en dessous de la résistance. Ainsi, ils ne cuisent pas de nouveau et ne se mélangent pas aux fritures suivantes, afin d'éviter le mélange de saveurs.*

Freidoras Eléctricas

Electric Fryers

Friteuses Électriques



Freidoras Eléctricas 12 Litros

12 Liter Electric Fryers

Friteuses Électriques 12 Litres



- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- ✦ Made in Spain with high quality materials. CE certified.
- Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- ✦ Built in polished finish stainless steel.
- Construit en acier inoxydable avec une finition brillante..

NEW **NUEVO**
NOUVEAU



EVO12G



EVO1212G



EVO12



EVO1212

● Características Técnicas

⚙️ Technical Features

⚙️ Caractéristiques Techniques

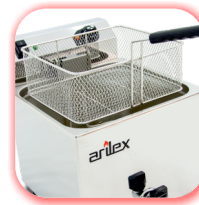
Modelo Model Model	Capacidad (l) Capacity (l) Capacité (l)	Cap. Aceite (l) Oil Capacity (l) Cap. Huile (l)	Grifo Drain Valve Robinet	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
EVO12	12	10	No No Non	4,5	220	355x495x325	14	354
EVO12G	12	10	Sí Yes Oui	4,5	220	355x495x325	15	465
EVO1212	12 + 12	10 + 10	No No Non	4,5 + 4,5	220	695x495x325	28	673
EVO1212G	12 + 12	10 + 10	Sí Yes Oui	4,5 + 4,5	220	695x495x325	30	903



● **Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX – MÍN del nivel de aceite.**

⚙️ Countersunk stainless steel inner tank, without angles and with marks MAX - MIN for oil level.

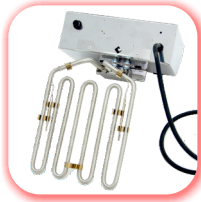
Ⓜ️ *Cube intérieure en acier inoxydable sans angle et avec les marques de MAX-MIN du niveau d'huile.*



● **Cestas de acero inoxidable de gran resistencia con mango de baquelita de "tacto frío". Dimensiones: 290x245x110 mm (AxFxH).**

⚙️ Heavy duty stainless steel baskets with "cold touch" bakelite handle. Dimensions: 290x245x110 mm (LxWxH).

Ⓜ️ *Paniers robustes en acier inoxydable avec poignée en bakélite "à froid". Dimensions: 290x245x110 mm (LxPxH).*



● **Resistencia blindada en acero inoxidable.**

⚙️ Armored stainless steel resistance.

Ⓜ️ *Résistance blindée en acier inoxydable.*



● **Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.**

⚙️ Fully waterproof and removable electric control panel for better cleaning.

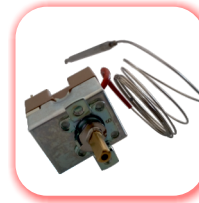
Ⓜ️ *Panneau de commande électrique entièrement étanche et amovible pour un meilleur nettoyage.*



● **Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.**

⚙️ High quality safety thermostat regulated at 240°C with manual reset.

Ⓜ️ *Thermostat de sécurité de grande qualité, réglé à 240°C avec réarmement manuel.*



● **Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.**

⚙️ High quality safety thermostat adjustable to 190°C / 20A.

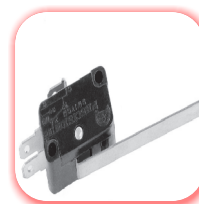
Ⓜ️ *Thermostat de travail de grande qualité réglable jusqu'à 190°C / 20A.*



● **Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.**

⚙️ Basket fixing system that facilitates draining the oil from the control panel.

Ⓜ️ *Système de fixation du panier qui facilite la vidange de l'huile du panneau de commande.*



● **Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.**

⚙️ Safety microswitch that switches off the resistance when the head is removed.

Ⓜ️ *Micro-interrupteur de sécurité qui évite que la résistance continue de fonctionner lorsque la tête est extraite.*



● **Modelos G. Desagüe de aceite en el fondo de la cubeta que permite un completo vaciado y una fácil limpieza. Equipado con filtro anti-residuos que evita la obturación del grifo.**

⚙️ G models equipped with an oil drain at the bottom of the bucket that allows complete emptying and easy cleaning. Also provided with an anti-residue filter that prevents the drain from clogging.

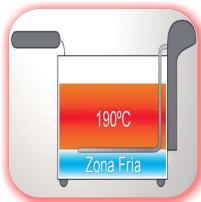
Ⓜ️ *Modèles G équipés d'une vidange d'huile au fond du seau qui permet une vidange complète et un nettoyage facile. Également fourni avec un filtre anti-résidu qui empêche le drain de se boucher.*



● **Freidoras equipadas con contactor .**

⚙️ All equipped with contactor.

Ⓜ️ *Friteuses équipés de contactor.*



● **"Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores.**

⚙️ "Cold zone" where the remains of fried foods are placed below the resistance. So they can't be heated again or mixed with the food avoid mixing flavors.

Ⓜ️ *"Zona froide" où se déposent les restes des aliments frits en dessous de la résistance. Ainsi, ils ne cuisent pas de nouveau et ne se mélangent pas aux fritures suivantes, afin d'éviter le mélange de saveurs.*

Freidoras Eléctricas

Electric Fryers

Friteuses Électriques

Freidoras Eléctricas 12 Litros Alta Potencia

12 Liter High Power Electric Fryers

Friteuses Électriques Haute Puissance 12 Litres



- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- ✦ Made in Spain with high quality materials. CE certified.
- Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- ✦ Built in polished finish stainless steel.
- Construit en acier inoxydable avec une finition brillante..

NEW **NUEVO**
NOUVEAU



EVO12GTR



EVO1212GTR



EVO12TR



EVO1212TR

● Características Técnicas

⚙️ Technical Features

⚙️ Caractéristiques Techniques

Modelo Model Model	Capacidad (l) Capacity (l) Capacité (l)	Cap. Aceite (l) Oil Capacity (l) Cap. Huile (l)	Grifo Drain Valve Robinet	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
EVO12TR	12	10	No No Non	7,5	380	355x495x325	14	392
EVO12GTR	12	10	Sí Yes Oui	7,5	380	355x495x325	15	487
EVO1212TR	12 + 12	10 + 10	No No Non	7,5 + 7,5	380	695x495x325	28	760
EVO1212GTR	12 + 12	10 + 10	Sí Yes Oui	7,5 + 7,5	380	695x495x325	30	944



● **Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX – MÍN del nivel de aceite.**

⚙️ Countersunk stainless steel inner tank, without angles and with marks MAX - MIN for oil level.

⚙️ *Cube intérieure en acier inoxydable sans angle et avec les marques de MAX-MIN du niveau d'huile.*



● **Cestas de acero inoxidable de gran resistencia con mango de baquelita de "tacto frío". Dimensiones: 290x245x110 mm (AxFxH).**

⚙️ Heavy duty stainless steel baskets with "cold touch" bakelite handle. Dimensions: 290x245x110 mm (LxWxH).

⚙️ *Paniers robustes en acier inoxydable avec poignée en bakélite "à froid". Dimensions: 290x245x110 mm (LxPxH).*



● **Resistencia blindada en acero inoxidable.**

⚙️ Armored stainless steel resistance.

⚙️ *Résistance blindée en acier inoxydable.*



● **Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.**

⚙️ Fully waterproof and removable electric control panel for better cleaning.

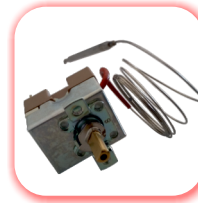
⚙️ *Panneau de commande électrique entièrement étanche et amovible pour un meilleur nettoyage.*



● **Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.**

⚙️ High quality safety thermostat regulated at 240°C with manual reset.

⚙️ *Thermostat de sécurité de grande qualité, réglé à 240°C avec réarmement manuel.*



● **Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.**

⚙️ High quality safety thermostat adjustable to 190°C / 20A.

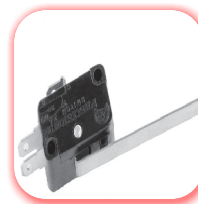
⚙️ *Thermostat de travail de grande qualité réglable jusqu'à 190°C/20A.*



● **Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.**

⚙️ Basket fixing system that facilitates draining the oil from the control panel.

⚙️ *Système de fixation du panier qui facilite la vidange de l'huile du panneau de commande.*



● **Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.**

⚙️ Safety microswitch that switches off the resistance when the head is removed.

⚙️ *Micro-interrupteur de sécurité qui évite que la résistance continue de fonctionner lorsque la tête est extraite.*



● **Modelos G. Desagüe de aceite en el fondo de la cubeta que permite un completo vaciado y una fácil limpieza. Equipado con filtro anti-residuos que evita la obturación del grifo.**

⚙️ G models equipped with an oil drain at the bottom of the bucket that allows complete emptying and easy cleaning. Also provided with an anti-residue filter that prevents the drain from clogging.

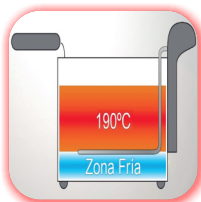
⚙️ *Modèles G équipés d'une vidange d'huile au fond du seau qui permet une vidange complète et un nettoyage facile. Également fourni avec un filtre anti-résidu qui empêche le drain de se boucher.*



● **Freidoras equipadas con contactor .**

⚙️ All equipped with contactor.

⚙️ *Friteuses équipés de contactor.*



● **"Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores.**

⚙️ "Cold zone" where the remains of fried foods are placed below the resistance. So they can't be heated again or mixed with the food avoid mixing flavors.

⚙️ *"Zona froide" où se déposent les restes des aliments frits en dessous de la résistance. Ainsi, ils ne cuisent pas de nouveau et ne se mélangent pas aux fritures suivantes, afin d'éviter le mélange de saveurs.*

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA POR DECANTACIÓN MONOFÁSICAS CON CONTACTOR



RF-4



RFC-7



RFC-10

- Construcción en acero inoxidable
- Resistencia en acero inoxidable
- Cabeza desmontable para facilitar la limpieza de la cuba
- Termostato regulable 190° C
- Termostato de seguridad 240° C
- Terminales faxtoon en acero inoxidable

MODELO	POTENCIA	LARGO-FONDO-ALTO	CAPACIDAD LITROS	CESTA (LARGO-FONDO-ALTO)	EUROS
RF-4	2200 W/230 V - 50 Hz	205x410x315	4	120x215x110	148
RFC-7 Contactor	3500 W/230 V - 50 Hz	290x410x315	7	190x220x110	218
RFC-10 Contactor	4500 W/230 V - 50 Hz	325x445x315	10	255x255x110	305



RF-4+4



RFC-7+7



RFC-10+10

MODELO	POTENCIA	LARGO-FONDO-ALTO	LITROS	(LARGO-FONDO-ALTO)	EUROS
RF-4+4	2x2200 W/230 V - 50 Hz	380x410x315	4+4	120x215x110	290
RFC-7+7 Contactor	2x3500 W/230 V - 50 Hz	560x410x315	7+7	190x220x110	410
RFC-10+10 Contactor	2x4500 W/230 V - 50 Hz	653x445x315	10+10	255x255x110	580

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA “CON GRIFO” MONOFÁSICAS - “LÍNEA CLASIC” CON CONTACTOR



RF-7-G



RF-10 G



RF-7+7 G

NOTA: EL MOD. RF-10-G - 4500 W - MONOFÁSICA

MODELO	POTENCIA	LARGO-FONDO-ALTO	CAPACIDAD LITROS	CESTA (LARGO-FONDO-ALTO)	EUROS
RF-7-G	3500 W/230 V - 50 Hz	290x460x370	7	190x220x110	290
RF-10-G	4500 W/230 V - 50 Hz	325x495x370	10	255x255x110	398
RF-7+7-G	2x3500 W/230 V - 50 Hz	560x460x370	7+7	190x220x110	540

- Construcción en acero inoxidable
- Resistencia en acero inoxidable
- Cabeza desmontable para facilitar la limpieza de la cuba
- Termostato regulable 190° C
- Termostato de seguridad 240° C
- Grifo de seguridad
- Terminales faxtoon en acero inox

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA - POR DECANTACIÓN - MONOFÁSICAS "LÍNEA SUPER DELTA"



FB 4 LT



FB 4+4 LT



FB 6 LT



FB 6+6 LT

MODELO	EUROS
FB4 LT-SD	198
FB4+4 LT-SD	374
FB6 LT-SD	240
FB6+6 LT-SD	448

CARACTERÍSTICAS:

- Carrocería y cuba son realizadas en inox 18/10.
- Termostato de trabajo (190°).
- Termostato de seguridad (210°).
- Piloto luminoso de temperatura.
- Cesta de fritura con gancho de goteo.

MODELO	DIMENSIONES (LxPxH mm)	ACEITE (LT)	DIMENSIONES CESTA (LxPxH mm)	POTENCIA (KW)	PESO (KG)	TENSIÓN (VOLT/Hz)
FB 4 LT	190x440x270	4	210x120x100	2	4,5	230 v / 50 Hz
FB 4+4 LT	380x440x270	4+4	210x120x100 (x2)	2+2	7	230 v / 50 Hz
FB 6 LT	290x440x285	6	210x190x100	3	6	230 v / 50 Hz
FB 6+6 LT	590x440x285	6+6	210x190x100 (x2)	3+3	9,5	230 v / 50 Hz

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA "CON GRIFO" MONOFÁSICAS "LÍNEA SUPER DELTA"



FBR7 LT

FBR9 LT

FBR12 LT

MODELO	EUROS
FBR7 LT-SD	298
FBR7+7 LT-SD	570
FBR9 LT-SD	360
FBR9+9 LT-SD	598
FBR13 LT	380
FBR13+13 LT	685



FBR7+7 LT

FBR9+9 LT

FBR13+13 LT

CARACTERÍSTICAS:

- Carrocería y cuba son realizadas en inox 18/10.
- Termostato de trabajo (190°).
- Termostato de seguridad (210°).
- Piloto luminoso de temperatura.
- Cesta de fritura con gancho de goteo.

MODELO	DIMENSIONES (LxPxH mm)	ACEITE (LT)	DIMENSIONES CESTA (LxPxH mm)	POTENCIA (KW)	PESO (KG)	TENSIÓN (VOLT/Hz)
FBR 7 LT-GRIFO	280x460x325	7	210x200x100	3,5	7,5	230 v / 50 Hz
FBR 7+7 LT-GRIFO	570x460x325	7+7	210x200x100 (x2)	3,5x2	11	230 v / 50 Hz
FBR 9 LT-GRIFO	310x480x345	9	210x200x120	3,5	1	230 v / 50 Hz
FBR 9+9 LT-GRIFO	630x480x345	9+9	210x200x120 (x2)	3,5x2	13	230 v / 50 Hz
FBR 13 LT-GRIFO	316x550x382	12	210x220x140	5	9	230 v / 50 Hz
FBR 13+13 LT-GRIFO	630x550x382	12+12	210x220x140 (x2)	5x2	14	230 v / 50 Hz

FREIDORAS ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE

- SERIE SNACK -



TRIFÁSICAS CON CONTACTOR

- Construcción en acero inoxidable
- Resistencia en acero inoxidable
- Cabeza desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato regulable 190° C
- Termostato de seguridad 240°C
- Grifo de seguridad
- Terminales faxtoon en acero inox



FT-10-M



FT-10+10-M

MODELO	LITROS CUBA	POTENCIA	VOLTAJE	MEDIDAS CESTA ancho x profundo x alto	MEDIDAS EXTERIORES ancho x profundo x alto	EUROS
FT-10-M	10	7.500 W	400 V	255x255x120	400 x 600 x 1030	820
FT-10+10-M	10 + 10	2 x 7.500 W	400 V	255x255x120	800 x 600 x 1030	1.350

FREIDORA ESPECIAL GASTRONORM - DOBLE CUBA (10+4 litros)

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Mueble construido íntegramente en acero inoxidable
- Cuba de acero inoxidable desmontable y extraíble para su mejor limpieza
- Panel de Mandos y laterales contruidos en acero inoxidable, situado fuera de la fuente de calor y estanco a cualquier líquido o suciedad
- Resistencia blindada de acero inoxidable
- Cabezal (Panel de Mandos y Resistencia) extraíble para su mejor limpieza
- Protector de los capilares de los termostatos. (Mayor seguridad)
- Termostato de control de temperatura regulable a 200°C CAMPINI
- Provistas de Termostato de Seguridad. CAMPINI
- Cestas con mango de bakelita
- Zona fría

FREIDORA ESPECIAL 10+4 LITROS. 4 LITROS PARA PEQUEÑAS CANTIDADES Y 10 LITROS PARA RACIONES DE MAYOR VOLUMEN



FD-10+4

MODELO	CUBA GASTRONORM	LITROS CUBA	POTENCIA	VOLTAJE	MEDIDAS CESTA ancho x profundo x alto	MEDIDAS EXTERIORES					EUROS
						A	B	C	D	E	
FD-10+4	2/3 x 200 1/3 x 200	10 + 4	4,5 + 2 Kw	230 V	285 x 230 x 105 140 x 255 x 100	530	325	423	225	325	480

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA ALTO RENDIMIENTO TRIFÁSICAS CON GRIFO - CON CONTACTOR

- Construcción en acero inoxidable
- Resistencia en acero inoxidable
- Cabeza desmontable para facilitar la limpieza de la cuba
- Termostato regulable 190° C
- Termostato de seguridad 240° C
- Terminales faxtoon en acero inoxidable
- Cuba embutida

7,5 KW POR CADA CUBA



FAR-10 TR

FAR 10+10 TR

MODELO	POTENCIA	LARGO-FONDO-ALTO	CAPACIDAD LITROS	CESTA (LARGO-FONDO-ALTO)	EUROS
FAR-10-TR Contactor	7500 W/400 V - 50 Hz	372x550x430	10	255x255x110	460
FAR-10+10-TR Contactor	2x7500 W/400 V - 50 Hz	740x550x430	10+10	255x255x110	890

FREIDORA PARA PASTERÍA - TRIFÁSICA



FP-16



- Construcción en acero inoxidable
- Resistencia en acero inoxidable
- Cabeza desmontable para facilitar la limpieza de la cuba
- Termostato regulable 190° C
- Termostato de seguridad 240° C
- Grifo de seguridad
- Terminales faxtoon en acero inox
- Bandeja escurridora

MODELO	POTENCIA	LARGO-FONDO-ALTO	CAPACIDAD LITROS	CESTA (LARGO-FONDO-ALTO)	EUROS
FP-16	9000 W/400 V - 50 Hz	530x460x370	16	470x250x110	695

CALENTADOR MANTENEDOR DE FRITOS



MODELO	POTENCIA	LARGO-FONDO-ALTO	CUBETA	EUROS
MFI	1000 W/230 V - 50 Hz	330x560x500	GN 1/1 x 65	274

- Construcción en acero inoxidable
- Equipado con cubeta GN 1/1.
- Infrarrojos



Línea PEKÍN

No conozco ese hombre, lo debo conocer mejor.
Abraham Lincoln

Freidoras Eléctricas

E.G.O.
IEF-8L-2-EGOE.G.O.
IEF-8L-EGOPRODUCTO
SIMILAR
Consulte Página
255 256 257E.G.O.
IEF-4L-EGOE.G.O.
IEF-4L-2-EGO

Freidora Eléctrica sin Grifo de Vaciado

MODELO	CAPACIDAD (L)	CAPACIDAD ACEITE (L)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	MEDIDAS CESTAS (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IEF-4L-EGO	5	4	2,00	230	140x210x120	260x385x325	129
IEF-4L-2-EGO	5	4	2,00+2,00	230	140x210x120	480x385x325	255
IEF-8L-EGO	10	8	3,25	230	185x235x140	265x425x350	149
IEF-8L-2-EGO	10	8	3,25+3,25	230	185x235x140	540x425x350	285

Características Técnicas

- Diseñada para uso profesional. Ideal para tu restaurante o bar, con ella ofrecerás extraordinarias experiencias gastronómicas.
- Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, por lo que es resistente a la corrosión.
- Dispone de un termostato incorporado con tecnología de punta de la marca alemana E.G.O. El termostato de la casa E.G.O. es uno de los más modernos del mercado. No solamente garantiza una alta seguridad, sino también la alta longevidad del dispositivo.
- El termostato de alta sensibilidad regula el calor de la cuba de aceite de manera constante a la temperatura seleccionada hasta 190°C.
- Equipadas con contactor.
- Alta seguridad gracias a su termostato de seguridad E.G.O. con corte a 210°C con rearme manual desde el exterior, y por su microinterruptor de seguridad que evita que la resistencia siga funcionando cuando se extrae el cabezal.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable de alto rendimiento y potencia que permite a la freidora llegar rápidamente a la temperatura óptima de trabajo.
- Cuba de aceite extraíble con bordes redondeados. De este modo, se puede extraer la grasa y limpiar la cuba de aceite a mano o en el lavavajillas.
- Equipada con prácticas asas de transporte y patas de goma antideslizantes que proporcionan mayor estabilidad.
- Incluye tapa de acero inoxidable.



Línea PEKÍN

Tu reputación es más importante que tu nómica, y tu integridad es más valiosa que tu carrera.
Ryan Freitas

Freidoras Eléctricas



E.G.O.
IEF-101-EGO



**PRODUCTO
SIMILAR**
Consulte Página
254 256 257



E.G.O.
IEF-102-EGO



Freidora Eléctrica con Grifo de Vaciado

MODELO	CAPACIDAD (L)	CAPACIDAD ACEITE (L)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	MEDIDAS CESTAS (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IEF-101-EGO	10	8	4,00	230	200x220x100	280x460x325	216
IEF-102-EGO	10	8	4,00+4,00	230	200x220x100	570x460x325	415
IEF-161-EGO	16	12	5,00	230	230x250x120	340x540x410	254
IEF-162-EGO	16	12	5,00+5,00	230	230x250x120	690x540x410	486

Características Técnicas

- Diseñada para uso profesional. Ideal para tu restaurante o bar, con ella ofrecerás extraordinarias experiencias gastronómicas.
- Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, por lo que es resistente a la corrosión.
- Dispone de un termostato incorporado con tecnología de punta de la marca alemana E.G.O. El termostato de la casa E.G.O. es uno de los más modernos del mercado. No solamente garantiza una alta seguridad, sino también la alta longevidad del dispositivo.
- El termostato de alta sensibilidad regula el calor de la cuba de aceite de manera constante a la temperatura seleccionada hasta 190°C.
- Equipadas con contactor.
- Alta seguridad gracias a su termostato de seguridad E.G.O. con corte a 210°C con rearme manual desde el exterior, y por su microinterruptor de seguridad que evita que la resistencia siga funcionando cuando se extrae el cabezal.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable de alto rendimiento y potencia que permite a la freidora llegar rápidamente a la temperatura óptima de trabajo.
- Interruptor de encendido / apagado para controlar la fuente de alimentación principal y la luz indicadora de estado "ON".
- Cuba de aceite fija con cantos redondeados, lo que facilita enormemente la limpieza.
- El vaciado de aceite se realiza de manera sencilla y rápida mediante el grifo integrado.
- Equipada con patas de goma antideslizantes que proporcionan mayor estabilidad.
- Incluye tapa de acero inoxidable.



Línea BADAJOZ

Freidoras Eléctricas



254 255 257



EVO5



EVO55



EVO10



EVO1010



EVO12



EVO1212

Freidora Eléctrica sin Grifo de Vaciado

MODELO	CAPACIDAD (L)	CAPACIDAD ACEITE (L)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	MEDIDAS CESTAS (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EVO5	5	4	2,2	230	130x245x110	180x495x325	171
EVO10	10	8	3,5	230	205x245x110	265x495x325	261
EVO12	12	10	4,5	230	290x245x110	355x495x325	349
EVO12TR	12	10	7,5	400	290x245x110	355x495x325	386
EVO55	5 + 5	4 + 4	2,2 + 2,2	230	130x245x110	355x495x325	317
EVO1010	10 + 10	8 + 8	3,5 + 3,5	230	205x245x110	530x495x325	509
EVO1212	12 + 12	10 + 10	4,5 + 4,5	230	290x245x110	695x495x325	664
EVO1212TR	12 + 12	10 + 10	7,5 + 7,5	400	290x245x110	695x495x325	749

Características Técnicas

- Fabricado en España con materiales de alta calidad.
- Construido en acero inoxidable acabado brillo.
- Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX - MÍN del nivel de aceite.
- Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para facilitar su limpieza.
- Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20 A.
- Termostato de seguridad de gran calidad con rearme manual 240°C.
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Freidoras equipadas con contactor (excepto modelos de 5 litros)
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.
- Cestas de acero inoxidable con mango de baquelita de "tacto frío".
- Patas antideslizantes.
- Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.
- "Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores.



Línea BADAJOZ

Puede que te disguste fallar, pero estás condenado si no lo intentas.
Beverly Sills

Freidoras Eléctricas



EVO10G



EVO1010G



EVO12G



EVO1212G

 **PRODUCTO SIMILAR**
Consulte Página
254 255 256

Freidora Eléctrica con Grifo de Vaciado

MODELO	CAPACIDAD (L)	CAPACIDAD ACEITE (L)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	MEDIDAS CESTAS (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EVO10G	10	8	3,5	230	205x245x110	265x495x325	323
EVO12G	12	10	4,5	230	290x245x110	355x495x325	459
EVO12GTR	12	10	7,5	400	290x245x110	355x495x325	480
EVO1010G	10 + 10	8 + 8	3,5 + 3,5	230	205x245x110	530x495x325	617
EVO1212G	12 + 12	10 + 10	4,5 + 4,5	230	290x245x110	695x495x325	892
EVO1212GTR	12 + 12	10 + 10	7,5 + 7,5	400	290x245x110	695x495x325	932

Características Técnicas

- Fabricado en España con materiales de alta calidad.
- Construido en acero inoxidable acabado brillo.
- Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX - MÍN del nivel de aceite.
- Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para facilitar su limpieza.
- Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20 A.
- Termostato de seguridad de gran calidad con rearme manual 240°C.
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Freidoras equipadas con contactor.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.
- Cestas de acero inoxidable con mango de baquelita de "tacto frío".
- Patas antideslizantes.
- Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.
- Equipada con grifo de vaciado de aceite.
- Desagüe de aceite en el fondo de la cubeta que permite un completo vaciado y fácil limpieza. Equipadas con filtro anti-residuos que evita la obturación del grifo.
- "Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores.



Línea AVEIRO

Freidoras de Pastelería



FP30L



FP16L

Freidora Especial Pastelería

MODELO	CAPACIDAD ACEITE (L)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	MEDIDAS CESTAS (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
FP16L	16	9,0	400	465x225x105	530x460x370	720
FP30L	30	15,0	400	570x415x105	650x665x370	928

Características Técnicas

- Freidoras especiales para pastelería con diseño sencillo y eficaz.
- Equipos trifásicos de gran potencia con contactor.
- Construidos en acero inoxidable.
- Resistencia Blindada en acero inoxidable.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato regulable de trabajo 190°C.
- Termostato de seguridad 240°C.
- Equipadas con grifo para vaciado de aceite.
- Terminales faston en acero inoxidable.
- Interruptor de encendido / apagado para controlar la fuente de alimentación principal y la luz indicadora de estado "ON".

HOP!

FREIDORA POR AIRE PROFESIONAL



Sin aceite, sin humos, y sin olores.

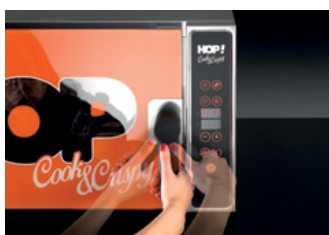
Mediante un sistema de condensación ultra ventilado, y un sistema de filtros de carbono incorporado, HOP! elimina cualquier humo, vapor y olores durante cocción. Ideal para locales sin salida de humos.

Cualquier lugar es ideal para HOP!

Sin necesidad de campana extractora o salida de humos, HOP! se puede instalar en cualquier ubicación gracias al sistema de condensación mas potente del mercado.

Fácil y para todos.

Su sistema automático y programable, convierte a HOP! en la única freidora del mercado que puede accionarla hasta un niño. Puedes utilizarla cuando y donde quieras sin la necesidad de un experto.



CIERRE SEGURIDAD



FACIL USO



ROTACIÓN AUTOMÁTICA



MANIPULACIÓN SEGURA

El aire es gratis, el aceite no.

El aceite cuesta una fortuna, da un trabajo de locos, y es perjudicial para la salud. Se acabó el precalentar, cambiar, y limpiar aceite. HOP! te facilita la vida.

VENTAJAS DE COCINAR POR AIRE

- SALUDABLE:** Sin aceite con un 80% menos de grasas saturadas, 50% menos en Kcal, y comida mas ligera
- LIMPIO Y ECOLÓGICO:** Sin vapores, sin olores, sin humos, sin necesidad de desperdiciar aceite
- MAXIMO BENEFICIO:** Cocciones de hasta 2 Kg. Alto rendimiento (mínima pérdida de peso), bajos costes de funcionamiento.
- CADA DIA:** Estandares de calidad asegurada. Resultado perfecto siempre asegurado. Ahorro de aceite.
- CADA LUGAR:** No necesita campana extractora.
- SABORES INALTERADOS:** No mezcla sabores ni olores. Mantiene el sabor, textura y color durante mas tiempo.
- SEGURIDAD:** Sin riesgo de quemaduras. Sin aceite hirviendo.

LA REVOLUCIÓN DE LA COMIDA SANA

HOP!

SIN HUMOS, SIN ACEITE
SIN PROBLEMAS



HOP! ESTA DISPONIBLE EN 3 VERSIONES

HOP! : FREIDORA AUTOMÁTICA

HOP! AIR : FREIDORA AUTOMÁTICA CON CONDENSADOR Y FILTRO DE CARBONO

HOP! PRO : FREIDORA AUTOMÁTICA CON CONDENSADOR, FILTRO DE CARBONO, Y AUTO-LAVADO

IDEAL PARA: • BAR • GASOLINERA
• CINES • HOTELES • ESTADIOS •
RESTAURANTE • STREET FOOD •
PRODUCTOS CONGELADOS



MODEL	HOP!. HOP! AIR. HOP! PRO						
Capacidad	CESTA GIRATORIA 2KG.	Temperat.	285°C	Power	3,5 kW 4,75KW	Voltage / Frecuencia	230V-1N / 400V-3N / 50-60 Hz
Peso	90 kg	Dimension Exterior	707 x 882 x 482 / AxFxAL mm	707 x 882 x 520 AxFxAL mm	Apertura puerta	Apertura lateral Cierre de alta seguridad	

Equipado con: - Cocción rápida - sin uso de aceite para tener productos saludables - sin olor y eliminación de vapores - posibilidad de ajustar la rotación de la cesta interna - conexión monofásica de 3.5 kw - Conexión USB para cargar / descargar recetas - control digital con 99 programas - 3 pasos para cada programa de cocina - precalentamiento automático - rejilla especial para freír productos delicados - horno multifuncional, para cocinar y hornear. **Desagüe y kit ducha y auto-lavado(solo version PRO)**

HOP! : 3.700 euros

HOP! AIR : 4.900 euros

HOP! PRO : 5.700 euros

Todos los modelos pueden ser trifasicos con una potencia de 4.75KW por un coste adicional de 160€



BK01 CESTA EXTERIOR INOX.

PVP 390,00



HD01 EMPUÑADURAS PARA MANIPULACIÓN CESTA

PVP 50,00



GP57 GN2/3 PARRILLA PARA FREÍR

PVP 185,00



PT50 450X340 BANDEJA TEFLÓN

PVP 70,00

HOP! FREIDORA SIN ACEITE PROFESIONAL

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

HOP! Freidora automática sin aceite profesional

Características generales:

Modelos de 6 litros:

- Cuba y chasis en acero inoxidable.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Piloto metálico LED naranja, indicador de funcionamiento de la resistencia.
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Las cestas son de máxima calidad.

Modelos de 8 litros:

- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Grifo de vaciado.
- Cuba y chasis en acero inoxidable.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Piloto metálico LED naranja, indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión.
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Contactor de 20A.
- Las cestas son de máxima calidad.



		FE 6L HCL	FE 6+6L HCL	FE 8L HCL	FE 8+8L HCL
Potencia	Kw.	3	3 + 3	3,8	3,8 + 3,8
Tensión	V.	230 -1N	230 -1N	230 -1N	230 -1N
Cantidad de Aceite	L.	6	6 + 6	8	8 + 8
Grifo		No	No	Si	Si
Termostato de trabajo	°C	195	195	195	195
Termostato Seguridad	°C	210	210	230	230
Peso	Kg.	7	12	10	18

FE 6 / FE 6+6 / FE 8 / FE 8+8

FE 6L HCL



FE 8L HCL



FE 6L HCL

FE 6+6L HCL

FE 8L HCL

FE 8+8L HCL

		FE 6L HCL	FE 6+6L HCL	FE 8L HCL	FE 8+8L HCL
Dimensiones	mm	265 x 360 x 310	531 x 360 x 310	300 x 500 x 356	600 x 500 x 356
P.V.P.	€	275 €	487 €	396 €	728 €

FREIDORAS SOBREMESA



Características generales:

Modelos ELÉCTRICOS de 7 y 11,5 litros:

- Modelos eléctricos de potencia trifásica.
- AISI 304 carrocería de acero inoxidable.
- Grifo de seguridad.
- Termostato de seguridad con calibración fija.
- Elementos calefactores blindados de acero inoxidable.
- Patas de acero ajustables.



Modelos A GAS 10 litros:

- Cuerpo de acero inoxidable AISI 304.
- El quemador atmosférico se enciende por medio de un grupo piloto y el control de temperatura se lleva a cabo por medio de una sonda de termostato situada en la parte delantera del tanque.
- Tanque profundo sin soldaduras y CALENTAMIENTO SIN ELEMENTO en cuba (Cuba en V).
- Ajuste de la temperatura del aceite mediante un termostato.
- Se pueden conectar a una red de gas Metano o Propano.
- El equipo básico incluye, las boquillas y la placa necesaria para adaptar la freidora al tipo de gas utilizado (la conversión debe ser realizada por personal cualificado).
- El estandar es a gas butano / propano (gas natural / metano solicitarlo).
- Válvula de gas mecánica con termostato integrado.
- Termostato de seguridad.
- Pies ajustables en acero inoxidable.



	Alimentación	Potencia Kw.	Tensión V.	Cantidad de Aceite L.	Cesto mm.	Grifo	Termostato Seguridad °C	Producción* Kg/h. (Aprox.)
ST7	Eléctrica	4,8	400 -3N	7,5	197 x 236 x 120h	Si	220	11
ST7+7	Eléctrica	4,8 + 4,8	400 -3N	7,5 + 7,5	2x (197 x 236 x 120h.)	Si	220	11 + 11
ST12	Eléctrica	6	400 -3N	11,5	257 x 268 x 120h	Si	220	15
ST12S	Eléctrica	9	400 -3N	11,5	257 x 268 x 120h	Si	220	17
ST12+12	Eléctrica	6 + 6	400 -3N	11,5 + 11,5	2x (257 x 266 x 120h.)	Si	220	15 + 15
ST12+12S	Eléctrica	9 + 9	400 -3N	11,5 + 11,5	2x (257 x 266 x 120h.)	Si	220	17 + 17
GT10	Gas	6,5	-	10	290 x 215 x 120h	Si	220	8 / 10
GT10 + 10	Gas	6,5 + 6,5	-	10 + 10	2 x (290 x 215 x 120h)	Si	220	16 / 20

*Patata congelada
302

ST / GT

ST7+7



GT10+10



ST7



ELÉCTRICAS		ST7	ST7+7	ST12	ST12S	ST12+12	ST12+12S
Dimensiones	mm	263 x 409 x 404	549 x 409 x 404	324 x 439 x 434	324 x 439 x 434	670 x 439 x 434	670 x 439 x 434
P.V.P.	€	639 €	1.267 €	760 €	868 €	1.435 €	1.664 €

GAS		GT10	GT10+10
Dimensiones	mm	400 x 600 x 693	700 x 600 x 693
P.V.P.	€	1.701 €	2.809 €

FREIDORAS A GAS



Características generales:

Modelos GT se caracterizan por ser modelos a GAS sin necesidad de conexión eléctrica.

Tenemos 3 modelos, bien diferenciados.

- Sólida estructura autoportante totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- El modelo GT17+17 es de doble cuba, embutida sin soldaduras.
- El modelo GT35 se caracteriza por una sola cuba de gran capacidad con elementos calefactores en cuba, para reducir los tiempos de trabajo al mínimo posible. (Diciembre 2019)
- Encendido mediante piezoeléctrico, no se requiere fuente de alimentación.
- Termostato de temperatura y termostato de seguridad.
- Mandos electromecánicos con termómetro para visualización de la temperatura.
- Grifo de drenaje de aceite grande con maniobra de apertura y cierre en la parte frontal de la máquina.
- Contenedor para recuperación del aceite.
- Patas regulables en acero inoxidable.



	Potencia Kw.	Cantidad de Aceite L.	Cesto mm.	Grifo	Termostato Seguridad °C	Producción* Kg/h. (Aprox.)
GT17	12	17	215 x 375 x 120 h.	Si	220	18
GT17+17	12 + 12	17 + 17	2x (215 x 375 x 120 h.)	Si	220	18 + 18
GT35	19	35 / 46	540 x 365 x 120 h.	Si	220	25

*Patata congelada
304

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

GT

GT17



GT17+17



GT17

GT17+17

GT35

		GT17	GT17+17	GT35
Dimensiones	mm	400 x 700 x 1110	700 x 700 x 1110	700 x 700 x 1125
P.V.P.	€	2.737 €	4.784 €	3.734 €

FREIDORAS PROFESIONALES



Características generales:

Modelos NE-M se caracterizan por ser modelos eléctricos de 20 litros de capacidad de cuba.

Tenemos modelos de una y dos cubas con dos potencias diferentes por cuba.

- Estructura en acero inox AISI 304.
- Funcionamiento analógico.
- Cubeta en estampación monobloque en acero AISI 304 con amplia zona fría.
- Termostato de seguridad.
- Resistencia acorazada abatible y elevable.
- Contenedor para recoger el aceite en acero inox.
- Grifo de vaciado.
- Patas regulables en acero inox.



OPCIONAL

- Cestas intermedias.
- Filtro contenedor de aceite.
- Suplemento para 9 kW 230V - 3N.
- Soporte con ruedas para contenedor aceite.
- Versión de 6 kW: tensión de alimentación convertible a 230 V

*Existe la opción de Modelos Electrónicos, consultar precios. Modelos NE - S de 20 litros de capacidad y de una y dos cubas. Existe un modelo de fondo 900 de una cuba.



		Potencia Kw.	Cantidad de Aceite L.	Cantidad cont. de Aceite L.	Cesto mm.	Tensión Alimentación V/Hz	Producción* Kg/h. (Aprox.)
NE-M 120 6K	Eléctrico	6	14	21	240 x 280 x 120 h.	400-3N/50	15
NE-M 120 9K	Eléctrico	9	14	21	240 x 280 x 120 h.	400-3N/50	20
NE-M 200 10K	Eléctrico	10	20	21	260 x 280 x 150 h.	400-3N/50	22
NE-M 200 16K	Eléctrico	16	20	21	260 x 280 x 150 h.	400-3N/50	28
NE-M 200+200 10+10K	Eléctrico	10 + 10	20 + 20	21 + 21	2 x (260 x 280 x 150 h.)	400-3N/50	22 + 22
NE-M 200+200 16+16K	Eléctrico	16 + 16	20 + 20	21 + 21	2 x (260 x 280 x 150 h.)	400-3N/50	28 + 28

*Patata congelada

FREIDORAS ELÉCTRICAS ANALÓGICAS NE-M

NE-M120 9K



NE-M200 10K



NE-M200+200 16+16K



NE-M 120 6K

NE-M 120 9K

NE-M 200 10K

NE-M 200 16K

NE-M 200+200
10+10K

NE-M 200+200
16+16K

Dimensiones	mm	400 x 700 x 1110	400 x 700 x 1110	400 x 700 x 1110	400 x 700 x 1110	800 x 700 x 1110	800 x 700 x 1110
P.V.P.	€	2.289 €	2.457 €	2.435 €	2.665 €	4.546 €	5.008 €

FREIDORAS ALTO RENDIMIENTO



Características generales:

Modelos Alto rendimiento FRIGGY en sus dos versiones ELECTRICO Y GAS, con modelos Sistema de Elevación Automática eléctrica.

- Sistema de Combustión Templada “Premix” con modulación de la potencia de salida.
- Quemadores de Tecnología Infrarroja con potencia modular de calentamiento y CONTROL ELECTRÓNICO con sonda de temperatura para garantizar un alto rendimiento.
- Sonda de temperatura colocada en ambos lados de la cuba. Cuba en “Y”.
- Estampación monoblock en acero inoxidable, con gran zona fría.
- Carrocería en acero inoxidable con paneles extraíbles.
- Cámara de Combustión Ecosostenible, sin la utilización de materiales aislantes contaminantes, con el coeficiente de rendimiento perfecto entre la combustión de gas y el rendimiento calórico.
- Centralita Electrónica Easytouch con Panel LCD para un control simple e inmediato.
- Contenedor de Aceite de chasis con ruedas.
- Permite un vaciado completo de la cuba.



OPCIONAL

- Inverter 24V para alimentar el equipo incluso en ausencia de una red fija.
- Kit de asistencia remota a través de conexión a internet (para el uso exclusivo del instalador).

*Patata congelada

** La potencia de salida durante el arranque y la consecución de la temperatura de fritura se modula para reducir el consumo de gas.

*** La potencia en la fase de arranque (de fusión) es sólo 6,6 kW y 13,2 kW en el paso siguiente, hasta alcanzar la temperatura de fritura.

	Potencia Kw.	Cantidad de Aceite L.	Capacidad contenedor de Aceite L.	Cesto mm.	Tensión Alimentación V/Hz	Producción* Kg/h. (Aprox.)
GFP25	25**	23	27	2x (140 x 365 x 130h.)	220-1/50	30
GFU25	25**	23	27	2x (140 x 365 x 130h.)	220-1/50	30
EFP25	20***	25	27	2x (140 x 365 x 130h.)	400-3/50	35
EFU25	20***	25	27	2x (140 x 365 x 130h.)	400-3/50	35

GFP / GFU / EFP / EFU

EFP25



GFP25



GFP25

GFU25

EFP25

EFU25

		GFP25	GFU25	EFP25	EFU25
Dimensiones	mm	400 x 800 x 1110	400 x 900 x 1110	400 x 800 x 1130	400 x 900 x 1130
P.V.P.	€	5.716 €	5.716 €	4.705 €	4.944 €

CON ELEVACIÓN AUTOMÁTICA

GFP25 AC

GFU25 AC

EFP25 AC

EFU25 AC

		GFP25 AC	GFU25 AC	EFP25 AC	EFU25 AC
Dimensiones	mm	400 x 800 x 1260	400 x 900 x 1260	400 x 800 x 1282	400 x 900 x 1282
P.V.P.	€	7.118 €	7.480 €	5.995 €	6.234 €

FREIDORAS ALTO REND. + FILTRAJE



Características generales:

EFR 25 es una freidora de alto rendimiento con sistema de filtración de aceite integrado.

El sistema de filtración se encuentra en la parte inferior de la freidora e incluye una bomba trifásica que permite la filtración de micropartículas, sedimentos carbonizados/suspendidos y residuos liberados de la fritura. El filtro de papel y carbón activado filtra los residuos más delgados, mejorando la calidad del aceite utilizado (aceite purificado, vida más larga, reducción de olores en el medio ambiente). El sistema de filtración contribuye a aliviar al operario de la tarea de limpiar el aceite utilizado y devuelve un excelente rendimiento de cocción.

- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba de cocción en AISI 304 embutida, con amplia zona de fría.
- Amplia zona de recogida del aceite para evitar derrames.
- Levantamiento automático de cestas automáticas para obtener resultados de cocción garantizados y constantes.
- Calentamiento eléctrico modular con modulación de potencia durante la fase de puesta en marcha y aproximándose a la temperatura final para una optimización del consumo eléctrico.
- Termostato de seguridad para proteger la resistencia: el termostato interviene en caso de una disminución significativa del nivel de aceite en el tanque.
- Control dinámico de la temperatura llevado a cabo con sondas de temperatura colocadas a los lados del tanque para obtener una lectura precisa y rápida de las variaciones térmicas.
- Bomba de tres fases integrada.
- Función de Filtrado y recarga automática del aceite por medio de un interruptor específico.
- Limpieza de la cuba de manera rápida y efectiva.
- Lanza para la limpieza, llenado y vaciado del aceite disponible como opción.



EFR25

Funcionamiento		Eléctrico
Potencia	Kw.	20
Cantidad de Aceite	L.	25
Capacidad contenedor aceite	L.	27
Cesto	mm.	140 x 365 x 130 h.
Tensión Alimentación	V/Hz	400-3N/50
Producción*	Kg/h. (Aprox.)	35

EFR25

EFR25



EFR25



EFR25

Dimensiones	mm	400 x 900 x 1114
P.V.P.	€	8.276 €



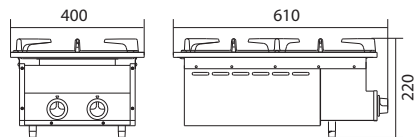
7,8 kW
4,0 kW

Cocina a gas

- Cocina a gas de 400 mm de ancho provista de robusta parrilla de hierro colado que permite el desplazamiento de un fuego al otro.
- Incorpora 2 quemadores mono-corona, de hierro colado y elevada potencia: 1 de 3.440 Kcal/h (4 kW) y 1 de 6.708 Kcal/h (7,8 kW).
- Encendido con llama piloto y grifo de seguridad, con regulación progresiva de la potencia erogada.
- Se suministra montada con inyectores para gas natural. En el interior del embalaje se incluyen inyectores para gas butano / propano (GLP).



Quemador grifo de seguridad y encendido con llama piloto.



ECG-40

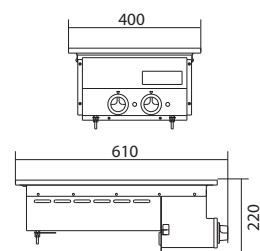
Modelo	Referencia	Nº quemadores	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia kW (Kcal/h)	P.V.P. Euros €
ECG-40	19002781	2	400 x 610 x 220	360 x 585	11,8 (10148)	1.208,00



2,6 kW
2,6 kW

Cocina eléctrica

- Cocina eléctrica de 400 mm de ancho.
- Con 2 placas cuadradas de 220 x 220 mm.
- Potencia de las placas: 2,6 y 2,6 kW.
- Control de seguridad contra el recalentamiento de las placas.
- Regulación de la temperatura mediante conmutador de 7 posiciones con su correspondiente piloto de funcionamiento.



ECE-42

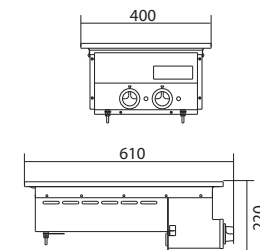
Modelo	Referencia	Número placas	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
ECE-42	19014184	2	400 x 610 x 220	360 x 585	5,2	230-400/3-3N - 50/60 Hz	1.731,00



2,5 kW
2,5 kW

Cocina vitrocerámica

- Modelo de 400 mm de ancho.
- Encimera de vitrocerámica de 6 mm de espesor.
- Con 2 zonas de cocción con resistencias de doble potencia.
- Potencia: 2 x 2500-1000 W (ø 250-160 mm).
- Calentamiento rápido mediante resistencias de incandescencia.
- Fácil limpieza.



ECV-40

Modelo	Referencia	Zonas cocción	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
ECV-40	19061202	2	400 x 610 x 220	360 x 585	3,5	230-400 / 3-3N - 50/60 Hz	1.738,00



EFE-40

Freidora eléctrica

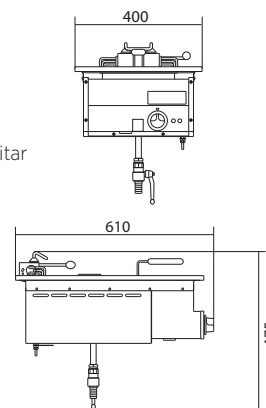
- Freidora eléctrica de 1 cuba, de 400 mm de ancho.
- Cuba embutida y amplia zona fría, que evita que los residuos de la fritura entren en contacto con el aceite caliente, preservándolo más tiempo.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas, elevables para facilitar la limpieza de la cuba.
- Control de la temperatura mediante termostatos de trabajo y de seguridad.
- Con rejilla de filtro, grifo de desagüe y llave de paso.



Capacidad de cuba 8 litros.



Resistencias elevables. Cubas embutidas y amplia zona fría.



Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
EFE-40	19002783	8	400 x 610 x 475	360 x 585	7,5	230-400 / 3-3N - 50/60 Hz	1.888,00

CALOR GAMA ECONÓMICA

FREIDORAS

Calidad excelente y gran variedad, al mejor precio



FREIDORA ELÉCTRICA SIMPLE

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Termostato de seguridad regulado a 210° C
- Termostato ajustable de 100-180 °C.
- 1 Cuba Gastronorm en acero inoxidable con tapa.
- Capacidad de 3 u 8 litros de aceite
- Limpieza fácil y rápida.
- Patas ajustables.



CÓDIGO	CAPACIDAD (Litros)	ENERGÍA	POTENCIA (Kw.)	PESO (Kg.)	DIENSIONES (mm.)	P.V.P.
7884	3	220 V	2,5	4,5	200x540x440	149
7885	8	220 V	2,5	7	350x490x270	206

FREIDORA ELÉCTRICA DOBLE

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Termostato de seguridad regulado a 210° C
- Termostato ajustable de 100-180 °C.
- 2 Cuba Gastronorm en acero inoxidable con tapa.
- Capacidad de 8+8 litros de aceite.
- Limpieza fácil y rápida.
- Patas ajustables.



CÓDIGO	CAPACIDAD (Litros)	ENERGÍA	POTENCIA (Kw.)	PESO (Kg.)	DIENSIONES (mm.)	P.V.P.
7886	8 + 8	220 V	5	10	680x490x270	330

Selección de maquinaria para su cocina que hemos elegido por su calidad, entre las mejores de su categoría, y al mejor precio.

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE EF

Gama de freidoras que se adaptan tanto a los pequeños bares como a los restaurantes y grandes colectividades. Equipadas con Termostato de bulbo inoxidable, muy sensible, que desconecta la corriente cuando el aceite alcanza la temperatura deseada, en ese momento se apaga la luz piloto.

Todos los modelos tienen un segundo termostato, de seguridad, regulado a 210° C, con lo que se garantiza una total seguridad de empleo, al dejar interrumpido el paso de corriente eléctrica en el caso de que falle el primer termostato. Elementos desmontables, sin necesidad de ningún tipo de herramientas, entre los que está la cuba Gastronorm en acero inoxidable, son de una limpieza fácil y rápida. Para los alimentos congelados, el tiempo de fritura debe ser aumentado en un 20% aproximadamente, todos los modelos están dotados de la tapa correspondiente.

Freidora Eléctrica EF-101B

- Freidora eléctrica Simple.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Equipadas con contactor.
- Termostato de seguridad regulado a 210° C
- Termostato ajustable de 100-180 °C. EGO
- 1 Cuba Gastronorm en acero inoxidable con tapa.
- Capacidad de 7 litros de aceite
- Limpieza fácil y rápida.
- Patas ajustables
- Medidas: Cuerpo: 300x280x450
Cuba: 300x240x150
Cesta: 180x210x100
- Capacidad: 7 Litros



Termostato de temperatura



MODELO	CÓDIGO	POTENCIA	P.V.P.
EF-101B	1607	3.00 Kw	125

Freidora Eléctrica EF-102B

- Freidora eléctrica Doble.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Equipadas con contactor.
- Termostato de seguridad regulado a 210° C
- Termostato ajustable de 100-180 °C. EGO
- 1 Cuba Gastronorm en acero inoxidable con tapa.
- Capacidad de 7 + 7 litros.
- Limpieza fácil y rápida.
- Patas ajustables
- Medidas: Cuerpo: 300x280x450
Cuba: 300x240x150
Cesta: 180x210x100
- Capacidad: 7 Litros por cuba.



Termostato de temperatura



MODELO	CÓDIGO	POTENCIA	P.V.P.
EF-102B	1609	3 + 3 Kw	231

Selección de maquinaria para su cocina que hemos elegido por su calidad, entre las mejores de su categoría, y al mejor precio.

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE EF

Freidora Eléctrica EF-4L

- Medidas: Cuerpo: 220×390×320
Cuba: 185x270x175
Cesta: 145x210x125
- Capacidad: 4 Litros



Termostato de temperatura



MODELO	CÓDIGO	POTENCIA	P.V.P.
EF-4L	1601	2.00 Kw	148
EF-4L2	1602	4 Kw.	225

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA	P.V.P.
EF-8L	1603	3.00 Kw	183
EF-8L	1603P	4.50 Kw	183



Termostato de temperatura



Freidora Eléctrica EF-8L

- Medidas: Cuerpo: 265×340×415
Cuba: 235×200×295
Cesta: 185x140x235
- Capacidad: 8 Litros

Freidora Eléctrica EF-4L

- Medidas: Cuerpo: 535×340×41
Cuba: 235×200×295
Cesta: 185x140x235
- Capacidad: 8 + 8 Litros



Termostato de temperatura



MODELO	CÓDIGO	POTENCIA	P.V.P.
EF-8L*2	1605	2 x 3.00 Kw	359
EF-8L*2	1605P	2 x 4.50 Kw	359

Selección de maquinaria para su cocina que hemos elegido por su calidad, entre las mejores de su categoría, y al mejor precio.

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE EF

Freidora Eléctrica de Simple Cuerpo EF-131V

- Freidora eléctrica Simple.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Equipadas con contactor.
- Termostato de seguridad regulado a 210° C
- Termostato ajustable de 100-180 °C. EGO
- Cuba en acero inoxidable con tapa.
- Limpieza fácil y rápida.
- Patas ajustables.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Cuba fija y grifo de vaciado.
- Potencias disponibles:

3,25Wattios [incluye la clavija de tipo schuko].
4,5 Wattios [no incluye clavija debido a su potencia].

Termostato de temperatura



Termostato de temperatura



Freidora Eléctrica de Doble Cuerpo EF-132V

- Freidora eléctrica de doble cuerpo.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Equipadas con contactor.
- Termostato de seguridad regulado a 210° C
- Termostato ajustable de 100-180 °C. EGO
- Cuba en acero inoxidable con tapa.
- Limpieza fácil y rápida.
- Patas ajustables.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Cuba fija y grifo de vaciado.
- Potencias disponibles:

3,25+3,25 kW (6.500 Wattios)
[incluye la clavija de tipo schuko].
4,5 + 4,5 kW (9.000 Wattios)
[no incluye clavija debido a su potencia].



MODELO	CÓDIGO	POTENCIA	CAPACIDAD (Litros)	DIEMNSIONES CUBA (mm.)	DIEMNSIONES CESTA (mm.)	DIEMNSIONES (mm.)	P.V.P.
EF-131V	1611	3.25 kW	10	235x195x300	210x115x250	310x365x490	218
EF-131V	1611P	4.50 kW	10	235x195x300	210x115x250	310x365x490	218
EF-132V	1613	3.25+3.25 kW	10 +10	235x195x300	210x115x250	630x365x490	414
EF-132V	1613P	4.50+4.50 kW	10 +10	235x195x300	210x115x250	630x365x490	414

Selección de maquinaria para su cocina que hemos elegido por su calidad, entre las mejores de su categoría, y al mejor precio.

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE EF

Freidora Eléctrica de Simple Cuerpo EF-161V

- Freidora eléctrica Simple.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Equipadas con contactor.
- Termostato de seguridad regulado a 210° C
- Termostato ajustable de 100-180 °C. EGO
- Cuba en acero inoxidable con tapa.
- Limpieza fácil y rápida.
- Patas ajustables.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Cuba fija y grifo de vaciado.
- Potencias disponibles:
3,25Wattios [incluye la clavija de tipo schuko].
4,5 Wattios [no incluye clavija debido a su potencia].

Termostato de temperatura



Freidora Eléctrica de Doble Cuerpo EF-162V

- Freidora eléctrica de doble cuerpo.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Equipadas con contactor.
- Termostato de seguridad regulado a 210° C
- Termostato ajustable de 100-180 °C. EGO
- Cuba en acero inoxidable con tapa.
- Limpieza fácil y rápida.
- Patas ajustables.
- Cuerpo de acero inoxidable
- Cuba fija y grifo de vaciado
- Potencias disponibles:
3,25+3,25 kW (6.500 Wattios).
[incluye la clavija de tipo schuko].
4,5 + 4,5 kW (9.000 Wattios)
[no incluye clavija debido a su potencia].

Termostato de temperatura



MODELO	CÓDIGO	POTENCIA	CAPACIDAD (Litros)	DIEMNSIONES CUBA (mm.)	DIEMNSIONES CESTA (mm.)	DIEMNSIONES (mm.)	P.V.P.
EF-161V	1615	3.25 kW	12	260x200x325	230x120x250	340x365x530	237
EF-161V	1615P	4.50 kW	12	260x200x325	230x120x250	340x365x530	237
EF-162V	1617	3.25+3.25 kW	12 +12	260x200x325	230x120x250	690x365x530	441
EF-162V	1617P	4.50+4.50 kW	12 +12	260x200x325	230x120x250	690x365x530	441

Selección de maquinaria para su cocina que hemos elegido por su calidad, entre las mejores de su categoría, y al mejor precio.

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE EF

Freidora Eléctrica de Simple Cuerpo EF-141VW

- Capacidad: 10 Lts de aceite.
- Voltaje: 380V / 50Hz.
- Potencia: 5 Kw.



Termostato de temperatura



Cuba embutida (sin soldaduras)
Mas facil de limpiar.



Freidora Eléctrica de Doble Cuerpo EF-142VW

- Modelo de sobremesa.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Cuba fija y grifo de vaciado.
- TERMOSTATO EGO & CONTACTOR
- Están dotadas con microrruptor y termostato de seguridad.
- El rearme del termostato se realiza desde el exterior.
- Capacidad: 10 + 10 Lts de aceite.
- Voltaje: 220V / 50Hz.
- Potencia: 5 Kw+5 Kw.

Termostato de temperatura



MODELO	CÓDIGO	POTENCIA	TENSIÓN	VOLUMEN CUBA (Litros)	PACKING	DIEMNSIONES (mm.)	P.V.P.
EF-141VW	1619	5 kW	380v/50hz	14	580x430x390	360x550x350	306
EF-142VW	1621	5 + 5 kW	380v/50hz	14 + 14	800x580x390	740x550x350	584

Selección de maquinaria para su cocina que hemos elegido por su calidad, entre las mejores de su categoría, y al mejor precio.

FREIDORA ELÉCTRICA POTENCIADA FRYT-10

- Capacidad: 10 Lts de aceite.
- Voltaje: 380V / 50Hz.
- Potencia: 5 Kw.



Cuba embutida (sin soldaduras)
Mas facil de limpiar.



FREIDORA ELÉCTRICA POTENCIADA FRYT-20

- Modelo de sobremesa.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Cuba fija y grifo de vaciado.
- TERMOSTATO EGO & CONTACTOR
- Están dotadas con microrruptor y termostato de seguridad.
- El rearme del termostato se realiza desde el exterior.
- Capacidad: 10 + 10 Lts de aceite.
- Voltaje: 380V / 50Hz.
- Potencia: 7,5 Kw+7,5 Kw.



Cuba embutida (sin soldaduras)
Mas facil de limpiar.



MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA	VOLTAJE	DIENSIONES (mm.)	P.V.P.
FRY-10	1620	10	7.5 Kw.	380v-50hz	360x550x400	345
FRY-20	1622	10 + 10	7.5 Kw. + 7.5 Kw.	380v-50hz	740x550x400	670

Selección de maquinaria para su cocina que hemos elegido por su calidad, entre las mejores de su categoría, y al mejor precio.

Freidoras



01.

Potencia y rendimiento

Dentro de la clasificación de freidoras modulares estándar, las freidoras de Fagor Industrial ofrecen unas de las más altas potencias y rendimientos del mercado. Son máquinas de rápida puesta a régimen y elevada relación potencia-litro, llegando a ser en las máquinas a gas de hasta 1 kW/litro, lo que las llega a equiparar con las denominadas freidoras de alto rendimiento.

02.

Limpieza

La construcción de la cuba, integrada en la encimera de 2 mm, permite una perfecta y rápida limpieza. El sistema de resistencias basculantes en los modelos eléctricos, junto con el gancho de sujeción del que van provistas, permite girar el conjunto de resistencias en más de 90° para limpiar con comodidad el interior.

03.

Control digital

La nueva freidora con control digital incluye, entre otras funciones, control electrónico de gran precisión de la temperatura del aceite, visualización de la temperatura de consigna, tarjeta de control de tiempo por cesta con alarma sonora y programa de "melting".



F-G9115



F-G9221 R

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas integradas en la encimera con soldadura y pulido robotizados.
- Zona fría en la parte inferior de la cuba, que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado.
- Control termostático o control digital de la temperatura, entre 60 y 200 °C.
- Gas: Modelos a gas con tres tubos de intercambio de calor longitudinales, integrados en la cuba.
- Gas: Quemadores a gas de alta eficiencia.
- Eléctricos: Modelos eléctricos con resistencias de acero inoxidable AISI-304 situadas en el interior de la cuba y basculantes en más de 90° para permitir una perfecta limpieza.
- Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia – litro

- (hasta 1,00 kW / litro en modelos a gas).
- Gas: Encendido por tren de chispas para los modelos a gas.
- Termostato de seguridad en todos los modelos.
- Descarga del aceite de la cuba mediante grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas.
- Provistas de tapas individuales para cada cuba.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELO CON CONTROL DIGITAL:

- Control electrónico de gran precisión de la temperatura del aceite, entre 60-200 °C, +/- 1 °C.
- Visualización de la temperatura de consigna e indicador del alcance de la misma.

- Tarjeta de control de tiempo por cesta con alarma sonora.
- Programa de "melting".

VOLTAJES EN MODELOS ELÉCTRICOS

- 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

CESTILLOS EN DOTACIÓN:

- Freidoras de 21 litros: 2 cestillos pequeños por cuba (130 x 330 x 130 mm).
- Freidoras de 15 litros: 1 cestillo grande por cuba (250 x 280 x 100 mm).

ACCESORIOS OPCIONALES (ver página de accesorios al final del capítulo)

- Freidoras de 21 litros: cestillo grande (260 x 330 x 130 mm).
- Freidoras de 15 litros: cestillo pequeño (125 x 280 x 100 mm).

MODELO	HZ.	CÓDIGO		CANTIDAD	CUBAS		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
		LPG	NG		VOLUMEN (L)	CESTILLOS			
FREIDORAS A GAS									
F-G9115	50	19075607	19075610	1	1x15	1 grande	15,00	400x930x850	3.031,00
	60	19075609	19075612						
F-G9215	50	19075619	19075622	2	2x15	2 grandes	30,00	800x930x850	5.628,00
	60	19075621	19075624						
F-G9121 R	50	19075613	19075616	1	1x21	2 pequeños	21,00	400x930x850	3.457,00
	60	19075615	19075618						
F-G9221 R	50	19075625	19075628	2	2x21	4 pequeños	42,00	800x930x850	6.421,00
	60	19075627	19075630						
FREIDORAS ELÉCTRICAS									
F-E9115		19075597		1	1x15	1 grande	12,00	400x930x850	2.706,00
F-E9215		19075603		2	2x15	2 grandes	24,00	800x930x850	4.979,00
F-E9121 R		19075600		1	1x21	2 pequeños	18,00	400x930x850	3.015,00
F-E9121 R D *		19075900		1	1x21	2 pequeños	21,00	400x930x850	3.660,00
F-E9221 R		19075606		2	2x21	4 pequeños	36,00	800x930x850	5.680,00

R: Cubeta embutida
D*: Control digital. Disponible en marzo 2020.

Disponible
Marzo
2020

Freidoras



01.

Perfecta Combustión

La freidora de la gama KORE 700 obtiene una combustión perfecta, por lo que, a diferencia del mercado, hace posible enrasar la chimenea con el resto de las máquinas.

02.

Potencia

Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia – litro (hasta 1,00 kW / litro).

Disponible
Marzo
2020

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Modelos sobremesa de 8 L de eléctricas y modelos de suelo de 15 L de gas y eléctricas.
- Cubas embutidas integradas en la encimera con soldadura y pulido robotizados.
- Zona fría en la parte inferior de la cuba, que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado.
- Control termostático de la temperatura, entre 60 y 200 °C.
- Termostato de seguridad en todos los modelos.
- Provistas de tapas individuales para cada cuba.
- Descarga del aceite de la cuba mediante

grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas. En el caso de los modelos de 8 L mando de descarga situado en el portamandos.

- Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia · litro (hasta 1,00 kW / litro).

Modelos gas

- Modelos a gas con tres tubos de intercambio de calor longitudinales, integrados en la cuba.
- Quemadores a gas de alta eficiencia.
- Chimenea enrasada con el resto de las máquinas, gracias a la perfecta combustión obtenida.

Modelos eléctricos

- Modelos eléctricos con resistencias de acero inoxidable AISI 304 situadas en el interior de la cuba y basculantes en más de 90° para permitir una perfecta limpieza.
- Voltaje: 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

Cestillos en dotación:





- Freidoras de 8 L: 1 cestillo pequeño por cuba (125 x 280 x 100 mm).
- Freidoras de 15 litros: 1 cestillo grande por cuba (250 x 280 x 100 mm).

Accesorios opcionales:

- (Ver página de accesorios al final del capítulo)
- Freidoras de 15 litros: cestillo pequeño (125 x 280 x 100 mm).

MODELO	HZ	CÓDIGO		CANTIDAD	CUBAS		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		LPG	GN		VOLUMEN (L)	CESTILLOS			
Freidoras de gas									
F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 grande	15,00	400x730x850	2.924,00
	60	19074786	19074787						
F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 grandes	30,00	800x730x850	4.738,00
	60	19074795	19074796						
Freidoras eléctricas									
F-E7108	-	19072100		1	1x8	1 pequeño	6,00	400x730x290	1.661,00
F-E7208	-	19072444		2	2x8	2 pequeños	12,00	800x730x290	2.969,00
F-E7115	-	19071300		1	1x15	1 grande	12,00	400x730x850	2.703,00
F-E7215	-	19071455		2	2x15	2 grandes	24,00	800x730x850	4.324,00

freidoras 6 litros • fryers 6 L • friteuses 6 L

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD6L	 Freidora 6 L Fryer 6 L Friteuse 6 L	265x360x310 mm.	7 Kg.	no	⚡ 3 KW/230 V	235 €
FD6L6L	 Freidora 6 L + 6 L Fryer 6 L + 6 L Friteuse 6 L + 6 L	531x360x310 mm.	12 Kg.	no	⚡ 3 + 3 KW/230 V	414 €
FD6LF	 Freidora 6 L FOSTER Fryer 6 L FOSTER Friteuse 6 L FOSTER	265x360x310 mm.	7 Kg.	no	⚡ 4,2 KW/230 V	520 €
FD6L6LF	 Freidora 6 L + 6 L FOSTER Fryer 6 L + 6 L FOSTER Friteuse 6 L + 6 L FOSTER	531x360x310 mm.	12 Kg.	no	⚡ 4,2 + 4,2 KW/230 V	957 €

Características Generales ⚡

Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A. Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A. Cuba y chasis en acero inoxidable. Indicador MAX-MIN de nivel de aceite. Resistencia en acero inoxidable pulido. Piloto metálico LED naranja, indicador de funcionamiento de la resistencia. Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta. Las cestas son de máxima calidad. Los modelos FD6LF y FD6L6LF tienen contactor 20 A.

General Characteristics


Adjustable thermostat control up to 195° C /20A. Resettable safety thermostat 230° C /20A. Stainless steel bowl and frame. Oil level indicator. Polished stainless steel electrical resistance. Orange led indicator of resistance working mode on. The dimensions do not consider the projection of the basket handle. High quality baskets. The models FD6LF and FD6L6LF have a 20A contactor.

Caractéristiques Générales





Contrôle du thermostat réglable jusqu'à 195° C / 20A. Thermostat de sécurité réarmable 230° C / 20A. Cuve et châssis en acier inox. Indicateur de niveau d'huile. Résistance électrique en acier inoxydable poli. Pilote orange indicateur de fonctionnement de la résistance. Les dimensions ne tiennent pas compte de la projection de la poignée du panier. Les paniers sont de très bonne qualité. Les modèles FD6L et FD6L6LF ont un contacteur 20A.







● FD6L

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110001051	 Cesta 6 L Basket 6 L Panier 6 L	210x210x100 mm.	1,5 Kg.	45 €





freidoras 8 Litros • fryers 8 L • friteuses 8 L

referencia	imagen	descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD8LS		Freidora 8 L Fryer 8 L Friteuse 8 L	270x430x325 mm.	10 Kg.	no	⚡ 3,8 KW/230 V	276 €
FD8LC		Freidora 8 L Fryer 8 L Friteuse 8 L	270x475x325 mm.	10 Kg.	si	⚡ 3,8 KW/230 V	292 €
FD8L8LS		Freidora 8 L + 8 L Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	541x430x325 mm.	18 Kg.	no	⚡ 3,8 + 3,8 KW/230 V	541 €
FD8L8LC		Freidora 8 L + 8 L Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	541x475x325 mm.	18 Kg.	si	⚡ 3,8 + 3,8 KW/230 V	572 €

freidoras 8 Litros alto rendimiento • high performance fryer • friteuses de haut rendement

referencia	imagen	descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD8LARS		Freidora 8 L Fryer 8 L Friteuse 8 L	270x430x325 mm.	10 Kg.	no	⚡ 5,5 KW/230 V	468 €
FD8LARC		Freidora 8 L Fryer 8 L Friteuse 8 L	270x475x325 mm.	10 Kg.	si	⚡ 5,5 KW/230 V	484 €
FD8L8LARS		Freidora 8 L + 8 L Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	541x430x325 mm.	18 Kg.	no	⚡ 5,5 + 5,5 KW/230 V	926 €
FD8L8LARC		Freidora 8 L + 8 L Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	541x475x325 mm.	18 Kg.	si	⚡ 5,5 + 5,5 KW/230 V	957 €

freidoras 8 Litros trifásicas 6 • three phase fryer 6 • friteuse triphasée 6

referencia	imagen	descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD8LTRIFS		Freidora 8 L Fryer 8 L Friteuse 8 L	270x430x325 mm.	10 Kg.	no	⚡ 6 KW/380 V 3 + N	510 €
FD8LTRIFC		Freidora 8 L Fryer 8 L Friteuse 8 L	270x475x325 mm.	10 Kg.	si	⚡ 6 KW/380 V 3 + N	526 €
FD8L8LTRIFS		Freidora 8 L + 8 L Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	541x430x325 mm.	18 Kg.	no	⚡ 6 + 6 KW/380 V 3 + N	999 €
FD8L8LTRIFC		Freidora 8 L + 8 L Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	541x475x325 mm.	18 Kg.	si	⚡ 6 + 6 KW/380 V 3 + N	1.030 €

Características Generales

Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A. Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A. Cuba embutida de acero Inoxidable AISI 304 con amplia zona fría. Indicador MAX-MIN de nivel de aceite. Resistencia en acero Inoxidable pulido. Piloto metálico LED ambar, indicador de funcionamiento de la resistencia. Todas las freidoras tienen contactor de 20A y los modelos AR y TRIF contactor de 40A. Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta. Las cestas son de máxima calidad.

General Characteristics

Adjustable working thermostat up to 195°C of 20A. Safety rearming switch 230°C of 20A. Stamped stainless steel tank AISI 304 with a wide cold zone. MAX-MIN oil level indicator. Resistance in polished stainless steel. Metallic Pilot Amber LED, resistance performance indicator. All fryers have a 20A contactor and the AR and TRIF models have a 40A contactor. The dimensions do not take into account the projection of the basket handle. Baskets are of the highest quality.

Caractéristiques Générales

Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C de 20A. Thermostat de sécurité réarmable 230°C de 20A. Réservoir en acier inoxydable incrusté AISI 304 avec une large zone froide. Indicateur de niveau d'huile MAX-MIN. Résistance en acier inoxydable poli. Voyant métallique LED ambre, indicateur de performance de résistance. Toutes les friteuses ont un contacteur de 20A et les modèles AR et TRIF ont un contacteur de 40A. Les dimensions ne tiennent pas compte de la projection de la poignée du panier. Les paniers sont de la plus haute qualité.




● FD8LC







● FD8LS







referencia	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110001063 	Cesta 8 L Basket 8 L Panier 8 L	220x240x100 mm.	1,8 Kg.	55 €









freidoras 10 Litros • fryers 10 L • friteuses 10 L

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD10LS		Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L	270x460x325 mm.	12 Kg.	no	⚡ 4,2 KW/230 V	307 €
FD10LC		Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L	270x520x325 mm.	12 Kg.	si	⚡ 4,2 KW/230 V	323 €
FD10L10LS		Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L	541x460x325 mm.	22 Kg.	no	⚡ 4,2 + 4,2 KW/230 V	604 €
FD10L10LC		Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	541x520x325 mm.	22 Kg.	si	⚡ 4,2 + 4,2 KW/230 V	635 €

freidoras 10 Litros alto rendimiento • high performance deep fryer • friteuses de haut rendement

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD10LARS		Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L	270x460x325 mm.	12 Kg.	no	⚡ 5,5 KW/230 V	500 €
FD10LARC		Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L	270x520x325 mm.	12 Kg.	si	⚡ 5,5 KW/230 V	515 €
FD10L10LARS		Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	541x460x325 mm.	22 Kg.	no	⚡ 5,5 + 5,5 KW/230 V	989 €
FD10L10LARC		Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	541x520x325 mm.	22 Kg.	si	⚡ 5,5 + 5,5 KW/230 V	1.020 €

freidoras 10 Litros trifásicas • three phase fryer • friteuse triphasée

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD10LTRIFS		Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L	270x460x325 mm.	12 Kg.	no	⚡ 6 KW/380 V 3 + N	541 €
FD10LTRIFC		Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L	270x520x325 mm.	12 Kg.	si	⚡ 6 KW/380 V 3 + N	557 €
FD10L10LTRIFS		Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	541x460x325 mm.	22 Kg.	no	⚡ 6 + 6 KW/380 V 3 + N	1.015 €
FD10L10LTRIFC		Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	541x520x325 mm.	22 Kg.	si	⚡ 6 + 6 KW/380 V 3 + N	1.062 €
FD10LTRIF9S		Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L	270x460x325 mm.	12 Kg.	no	⚡ 9 KW/380 V 3 + N	593 €
FD10LTRIF9C		Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L	270x520x325 mm.	12 Kg.	si	⚡ 9 KW/380 V 3 + N	610 €
FD10L10LTRIF9S		Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	541x460x325 mm.	22 Kg.	no	⚡ 9 + 9 KW/380 V 3 + N	1.165 €
FD10L10LTRIF9C		Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	541x520x325 mm.	22 Kg.	si	⚡ 9 + 9 KW/380 V 3 + N	1.199 €

Características Generales

Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A. Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A. Cuba embutida de acero Inoxidable AISI 304 con amplia zona fría. Indicador MAX-MIN de nivel de aceite. Resistencia en acero Inoxidable pulido. Piloto metálico LED ambar, indicador de funcionamiento de la resistencia. Todas las freidoras tienen contactor de 20A y los modelos AR y TRIF contactor de 40A. Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta. Las cestas son de máxima calidad.

General Characteristics

Adjustable working thermostat up to 195°C of 20A. Safety rearming switch 230°C of 20A. Stamped stainless steel tank AISI 304 with a wide cold zone. MAX-MIN oil level indicator. Resistance in polished stainless steel. Metallic Pilot Amber LED, resistance performance indicator. All fryers have a 20A contactor and the AR and TRIF models have a 40A contactor. The dimensions do not take into account the projection of the basket handle. Baskets are of the highest quality.

Caractéristiques Générales

Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C de 20A. Thermostat de sécurité réarmable 230°C de 20A. Réservoir en acier inoxydable incrusté AISI 304 avec une large zone froide. Indicateur de niveau d'huile MAX-MIN. Résistance en acier inoxydable poli. Voyant métallique LED ambre, indicateur de performance de résistance. Toutes les friteuses ont un contacteur de 20A et les modèles AR et TRIF ont un contacteur de 40A. Les dimensions ne tiennent pas compte de la projection de la poignée du panier. Les paniers sont de la plus haute qualité.



● FD10L10LS



● FD10L10LC

referencia	descripción	medidas	peso	p.v.p.
110001132	Cesta 10 L Basket 10 L Panier 10 L	220x280x100 mm.	2,5 Kg.	68 €

serie 500

series 500

série 500

freidoras 8 litros 30

freidoras 10 litros 31

fryers
friteuses

combinaciones freidoras 32

set of fryers
panoplie de friteuses

accesorios freidoras 33

fryers accessories
accessoires pour friteuses

planchas a gas 34

gas griddle
planches à gaz

fogones a gas 35

gas range
fourneaux à gaz

barbacoas a gas 36

gas chargrill
barbecue à gaz

muebles neutros 37

neutral units
elements neutres

baño María 37



bain-marie
bain-marie







Los precios pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

freidoras 8 Litros • fryer 8 L • friteuses 8 L

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD8L300	 Freidora 8 L Fryer 8 L Friteuse 8 L	300x500x356 mm.	10 Kg.	Si	⚡ 3,8 KW/230 V	338 €
FD8L8L600	 Freidora 8 L + 8 L Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	600x500x356 mm.	18 Kg.	Si	⚡ 3,8 + 3,8 KW/230 V	620 €

freidoras 8 Litros alto rendimiento • high performance fryer 8 L • friteuses de haut rendement 8 L

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD8LAR300	 Freidora 8 L Fryer 8 L Friteuse 8 L	300x550x356 mm.	12 Kg.	Si	⚡ 5,5 KW/230 V	645 €
FD8L8LAR600	 Freidora 8 L + 8 L Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	600x550x356 mm.	22 Kg.	Si	⚡ 5,5 + 5,5 KW/230 V	1.073 €



● FD8L8L600 + escurridor FD8L (110003071)

Características Generales ⚡

Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A. Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A. Líneas curvas para facilitar la limpieza. Grifo de vaciado. Cuba y chasis en acero inoxidable. Indicador MAX-MIN de nivel de aceite. Resistencia en acero inoxidable pulido. Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión. Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta. Los modelos económicos tienen contactor de 20A. Los modelos de ALTO RENDIMIENTO y TRIFÁSICOS tienen doble contactor 40A. Las cestas son de máxima calidad.




General Characteristics

Adjustable working thermostat up to 195°C of 20A. Resettable safety thermostat 230°C of 20A. Curved lines for easy cleaning. Emptying tap. Stainless steel tank and chassis. MAX-MIN oil level indicator. Resistance in polished stainless steel. Metallic led pilots, orange indicator of operation of the resistance, red pilot indicator of failure in the thermostat, green pilot indicator of good connection. The dimensions do not take into account the projection of the basket handle. The economic models have a 20A contactor. HIGH PERFORMANCE and THREE PHASE models have double 40A contactor. The baskets are of the highest quality.




Caractéristiques Générales

Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C de 20A. Thermostat de sécurité réarmable 230°C de 20A. Lignes courbes pour un nettoyage facile. Robinetterie de vidange. Réservoir et châssis en acier inoxydable. Indicateur de niveau MAX-MIN de l'huile. Résistance en acier inoxydable poli. Pilotes en leds métalliques, témoin orange de fonctionnement de la résistance, témoin rouge défaillance du thermostat, témoin lumineux vert indiquant une bonne connexion. Les dimensions ne tiennent pas compte la poignée qui dépasse du panier. Les modèles économiques ont un contacteur de 20A. Les modèles de HAUT RENDEMENT et TROIS PHASES ont un double contacteur 40A. Les paniers sont de la plus haute qualité.




freidoras 10 Litros • fryers 10 L • friteuses 10 L

referencia	imagen	descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD10L300		Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L	300x500x356 mm.	12 Kg.	Si	⚡ 4,2 KW/230 V	415 €
FD10L10L600		Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	600x500x356 mm.	21 Kg.	Si	⚡ 4,2 + 4,2 KW/230 V	780 €
FD20L600		Freidora 20 L Fryer 20 L Friteuse 20 L	600x500x356 mm.	20 Kg.	Si	⚡ 4,2 + 4,2 KW/230 V	885 €



freidoras 10 Litros alto rendimiento • high performance fryers 10 L • friteuses de haut rendement 10 L

referencia	imagen	descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD10LAR300		Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L	300x550x356 mm.	14 Kg.	Si	⚡ 5,5 KW/230 V	771 €
FD10L10LAR600		Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	600x550x356 mm.	25 Kg.	Si	⚡ 5,5 + 5,5 KW/230 V	1.405 €
FD20LAR600		Freidora 20 L Fryer 20 L Friteuse 20 L	600x550x356 mm.	24 Kg.	Si	⚡ 5,5 + 5,5 KW/230 V	1.510 €











freidoras 10 Litros trifásicas 6 • three phase fryers 6 • friteuses de triphasée 6

referencia	imagen	descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD10LTRIF300		Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L	300x550x356 mm.	14 Kg.	Si	⚡ 6 KW/380 V 3 + N	822 €
FD10L10LTRIF600		Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	600x550x356 mm.	25 Kg.	Si	⚡ 6 + 6 KW/380 V 3 + N	1.455 €
FD20LTRIF600		Freidora 20 L Fryer 20 L Friteuse 20 L	600x550x356 mm.	24 Kg.	Si	⚡ 6 + 6 KW/380 V 3 + N	1.560 €

freidoras 10 Litros trifásicas 9 • three phase fryers 9 • friteuses de triphasée 9

referencia	imagen	descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD10LTRIF9300		Freidora 10 L Fryer 10 L Friteuse 10 L	300x550x356 mm.	14 Kg.	Si	⚡ 9 KW/380 V 3 + N	885 €
FD10L10LTRIF9600		Freidora 10 L + 10 L Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	600x550x356 mm.	25 Kg.	Si	⚡ 9 + 9 KW/380 V 3 + N	1.718 €

combinaciones freidoras

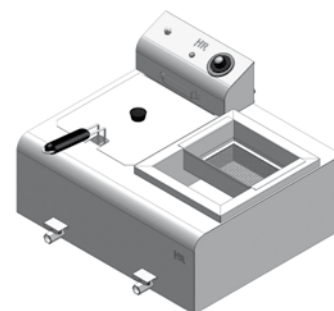
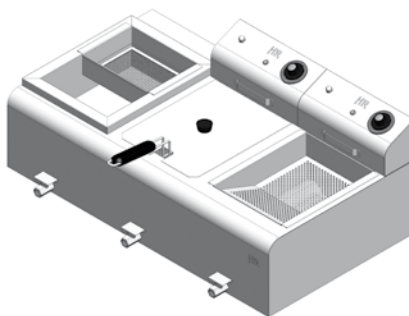
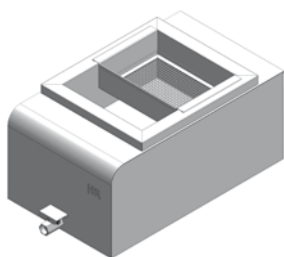
			110002960	110002884	110002966	110002968	110003040
			FD8L	FD10L	FD8L8L	FD10L10L	FD10L10L10L10L
			p.v.p. 190 €	p.v.p. 240 €	p.v.p. 292 €	p.v.p. 375 €	p.v.p. 470 €
							
referencia	potencia	p.v.p.					
110002959 	3,8 KW / 230 V	215 €	●	●	●	●	●
110003014 	5,5 KW / 230 V	535 €	●	●	●	●	●
110002972 	4,2 KW / 230 V	268 €	●	●	●	●	●
110002976 	6 KW / 380 V	575 €	●	●	●	●	●
110003015 	9 KW / 380 V	650 €	●	●	●	●	●

Combinaciones entre cuerpos (Ltrs.) y cabezales (W.).
 Los cuerpos incluyen tapas y cestas.
 Los cabezales: 110002976/110003015
 También pueden ir a 230V trifásica, bajo pedido
 (Se mantiene el precio).

Combinations between bodies (Ltrs.) and heads (W.)
 The bodies include lids and baskets.
 Heads: 110002976/110003015
 They can also go to 230V triphase under request.
 (Price is maintained).

Combinaisons entre corps (Ltrs.) et têtes (W.).
 Les corps comprennent des couvercles et des paniers.
 Têtes: 110002976/110003015
 Ils peuvent également aller à 230V sur demande.
 (Le prix est maintenu).

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110001063	Cesta 8 L Basket 8 L Panier 8 L	220x240x100 mm.	1,8 Kg.	60 €
110001132	Cesta 10 L Basket 10 L Panier 10 L	220x280x100 mm.	2 Kg.	72 €
110003055	Cesta 20 L Basket 20 L Panier 20 L	508x280x100 mm.	4 Kg.	125 €



HARINERO

Específicamente diseñado para esta serie de freidoras y fabricado en Acero INOX. Compuesto de dos piezas (cuerpo y cesto) resultando muy útil e higiénico para cualquier cocina. Se puede utilizar en el seno de la freidora o en la encimera de la cocina.

FLOUR SPREADER/SIEVES

It is designed for 500 series fryers, it is composed of two pieces (body and basket) very useful for any kitchen and hygienic, it can be used inside the fryer or on the work top.

EPANDEUR DE FARINE / TAMIS

Il est conçu pour les friteuses de la série 500, il est composé de deux morceaux (corps et panier) très utile pour n'importe quelle cuisine et hygiénique, il peut être utilisé à l'intérieur de la friteuse ou sur le plan de travail.

ESCURRIDOR

Está fabricado en acero INOX para su fácil limpieza y colocación sin necesidad de quitar el cabezal de la freidora, diseñado con inclinación para la fácil recogida de alimentos. Disponible para las freidoras de serie 500.





COLANDER

It is made of stainless steel for easy cleaning and placement without removing the fryer head, designed with tilt for easy food collection. Available for 500 series fryers.

ÉGOUTTOIR

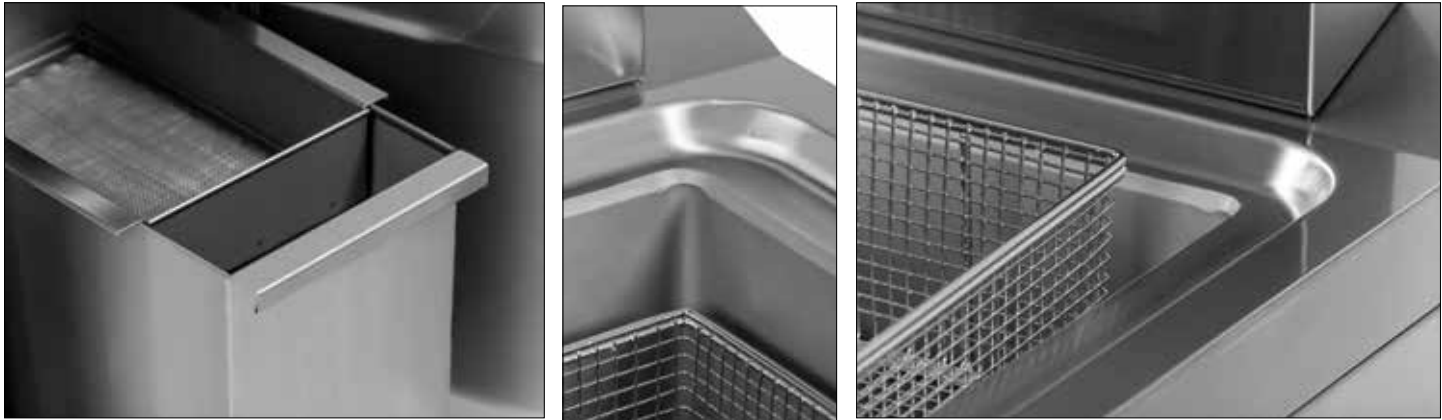
Il est fabriqué en acier inoxydable pour faciliter le nettoyage et le placement sans retirer la tête de la friteuse, conçue avec inclinaison pour faciliter la collecte des aliments. Disponible pour les friteuses de la série 500.

freidoras gas • gas fryers • friteuses à gaz

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	Kcal / h:	p.v.p.
FDG8L600S	 Freidora 8 L sobremesa Fryer 8 L top Friteuse 8 L de table	400x600x490 mm.	30 Kg.	Si	6,5 KW	5.590	1.440 €
FDG8L8L600S	 Freidora 8 L + 8 L sobremesa Fryer 8 L + 8 L top Friteuse 8 L + 8 L de table	800x600x490 mm.	55 Kg.	Si	13 KW	11.180	2.380 €
FDG8L600E	 Freidora 8 L estante Fryer 8 L shelf Friteuse 8 L sur étagère	400x600x1022 mm.	55 Kg.	Si	6,5 KW	5.590	1.780 €
FDG8L8L600E	 Freidora 8 L + 8 L estante Fryer 8 L + 8 L shelf Friteuse 8 L + 8 L sur étagère	800x600x1022 mm.	90 Kg.	Si	13 KW	11.180	2.855 €

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.





Características Generales


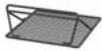
Fabricada en acero Inoxidable AISI 304. Encendido eléctrico y llama piloto protegida. Las cestas son de máxima calidad. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Regulación de temperatura de 110° C a 190° C. Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con zona fría. Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba. Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite. Los modelos estante incorporan filtro de recuperación de aceite. Incluye puertas de serie. Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.. Grifo de vaciado. Los modelos sobremesa incluyen tubo de vaciado desmontable.

General Characteristics













Made of stainless steel AISI 304. Electric ignition and flame protected pilot. The baskets are of the highest quality. Stainless steel legs adjustable in height. Temperature regulation from 110°C to 190°C. Stainless steel tanks AISI 304 with cold zone. High efficiency energy, heating by exchanger tubes inside the bowl. Safety thermostat 230°C against excessive oil temperatures. The shelf models incorporate an oil recovery filter. Includes standard doors. AISI 304 stainless steel worktop 1.5 mm thick. Emptying tap. Table-top models include detachable emptying tube.



Caractéristiques Générales

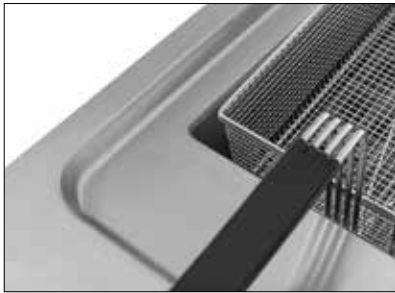
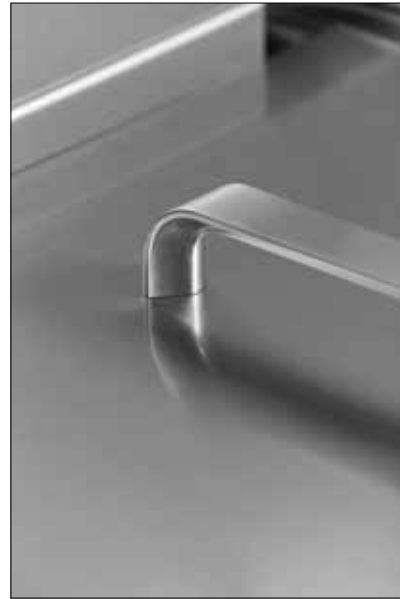
Fabriqué en acier inoxydable AISI 304. Allumage électrique et flamme pilote protégé. Les paniers sont de la plus haute qualité. Pieds en acier inoxydable réglable en hauteur. Régulation de la température de 110 C   190 C. Réservoirs en acier inox AISI 304 avec zone froide.  pargne énergétique, chauffage via des tubes de transmission à l'intérieur de la cuve. Thermostat de sécurité à 230 C pour les hautes températures d'huile. Les modèles d'étagères intègrent la récupération du filtre de l'huile. Il inclus des portes standard. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm. Robinet de vidange. Les modèles sur table comprennent un tube de vidange amovible.

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110003576	 Cesta 8 L FDG - 10 L FDE Basket 8 L FDG - 10 L FDE Panier 8 L FDG - 10 L FDE	235x240x105 mm.	1,20 Kg.	95 �
110003580	 Soporte cesta FDG8L - FDE10L Basket support 8 L FDG8L - FDE10L Support de panier 8 L FDG8L - FDE10L	253x285x105 mm.	0,73 Kg.	60 �

freidoras eléctricas • electric fryers • friteuses électriques

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD10L600S	 Freidora 10 L sobremesa Fryer 10 L top Friteuse 10 L de table	400x600x510 mm.	30 Kg.	Si	⚡ 6 KW/230 V	1.238 €
FD10LTRIF600S	 Freidora 10 L Trif. 6 sobremesa Fryer 10 L three-phase 6 top Friteuse 10 L de table triphasé 6	400x600x510 mm.	30 Kg.	Si	⚡ 6 KW/380 V 3 + N	1.290 €
FD10LTRIF9600S	 Freidora 10 L Trif. 9 sobremesa Fryer 10 L three-phase 9 top Friteuse 10 L de table triphasé 9	400x600x510 mm.	30 Kg.	Si	⚡ 9 KW/380 V 3 + N	1.405 €
FD10L10L600S	 Freidora 10 L + 10 L sobremesa Fryer 10 L + 10 L top Friteuse 10 L + 10 L de table	800x600x510 mm.	52 Kg.	Si	⚡ 6 + 6 KW/230 V	2.060 €
FD10L10LTRIF600S	 Freidora 10 L + 10 L Trif. 6 sobre. Fryer 10 L + 10 L top three-phase 6 Friteuse 10 L + 10 L de table triphasé 6	800x600x510 mm.	52 Kg.	Si	⚡ 6 + 6 KW/380 V 3 + N	2.180 €
FD10L10LTRIF9600S	 Freidora 10 L + 10 L Trif. 9 sobre. Fryer 10 L + 10 L top three-phase 9 Friteuse 10 L + 10 L de table triphasé 9	800x600x510 mm.	52 Kg.	Si	⚡ 9 + 9 KW/380 V 3 + N	2.390 €
FD10L600E	 Freidora 10 L estante Fryer 10 L shelf Friteuse 10 L sur étagère	400x600x1042 mm.	51 Kg.	Si	⚡ 6 KW/230 V	1.597 €
FD10LTRIF600E	 Freidora 10 L Trif. 6 estante Fryer 10 L shelf three-phase 6 Friteuse 10 L sur étagère triphasé 6	400x600x1042 mm.	51 Kg.	Si	⚡ 6 KW/380 V 3 + N	1.640 €
FD10LTRIF9600E	 Freidora 10 L Trif. 9 estante Fryer 10 L shelf three-phase 9 Friteuse 10 L sur étagère triphasé 9	400x600x1042 mm.	51 Kg.	Si	⚡ 9 KW/380 V 3 + N	1.710 €
FD10L10L600E	 Freidora 10 L + 10 L estante Fryer 10 L + 10 L shelf Friteuse 10 L + 10 L sur étagère	800x600x1042 mm.	89 Kg.	Si	⚡ 6 + 6 KW/230 V	2.570 €
FD10L10LTRIF600E	 Freidora 10 L + 10 L Trif. 6 estante Fryer 10 L + 10 L shelf three-phase 6 Friteuse 10 L + 10 L sur étagère triphasé 6	800x600x1042 mm.	89 Kg.	Si	⚡ 6 + 6 KW/380 V 3 + N	2.710 €
FD10L10LTRIF9600E	 Freidora 10 L + 10 L Trif. 9 estante Fryer 10 L + 10 L shelf three-phase 9 Friteuse 10 L + 10 L sur étagère triphasé 9	800x600x1042 mm.	89 Kg.	Si	⚡ 9 + 9 KW/380 V 3 + N	2.800 €

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110003576	 Cesta 8 L FDG - 10 L FDE Basket 8 L FDG - 10 L FDE Panier 8 L FDG - 10 L FDE	235x240x105 mm.	1,20 Kg.	95 €
110003580	 Soporte cesta FDG8L - FDE10L Basket support 8 L FDG8L - FDE10L Support de panier 8 L FDG8L - FDE10L	253x285x105 mm.	0,73 Kg.	60 €



● FD10LTRIF600E

Características Generales ⚡

Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A. Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A. Grifo de vaciado. Fabricada en acero inoxidable AISI 304. Indicador MAX-MIN de nivel de aceite. Resistencia en acero Inoxidable pulido. Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión. Cabezal desmontable para facilitar la limpieza. Los modelos estante incorporan filtro de recuperación de aceite. Los modelos sobremesa incluyen tubo de vaciado desmontable. Todos los modelos tienen doble contactor 40A. Incluye puertas de serie. Las cestas son de máxima calidad. Encimera embutida de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm. Patas de acero inoxidable regulables en altura.





General Characteristics

Adjustable working thermostat up to 195°C of 20A. Resettable safety thermostat 230°C of 20A. Emptying tap. Build on Stainless Steel AISI 304. MAX-MIN oil level indicator. Resistance in polished stainless steel. Metallic led pilots, orange indicator of operation of the resistance, red light indicator of failure in the thermostat, green indicator light for good connection. Head removable for easy cleaning. The shelf models incorporate oil recovery filter. Table top models include tube detachable emptying system. All models have double 40A contactors. Includes standard doors. The baskets are of the highest quality. Stamped worktop in stainless steel AISI 304 thickness 1,5 mm. Stainless Steel adjustable legs.

Caractéristiques Générales

Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C de 20A. Thermostat de sûreté réarmable 230°C de 20A. Robinet de vidange. Fabriqué en acier inox. Indicateur de niveau d'huile MAX-MIN en acier inox AISI 304. Résistance en acier inoxydable poli. Lumières LED métalliques, voyant orange indicateur de fonctionnement de la résistance, voyant rouge de défaillance dans le thermostat et voyant lumineux vert indique une bonne connexion. Tête amovible pour un nettoyage facile. Les modèles sur table intègrent un filtre de récupération d'huile. Les modèles de table de bureau comprennent un tube avec un système de vidange amovible. Tous les modèles sont équipés d'un double contacteur 40A. Les portes sont de série. Les paniers sont de la plus haute qualité. Table en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm. Pieds en acier inoxydable réglable en hauteur.

freidoras gas • gas fryers • friteuses á gaz

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	Kcal / h:	p.v.p.
FDG12L750S	 Freidora 12 L sobremesa Fryer 12 L top Friteuse 12L de table	400x750x490 mm.	35 Kg.	Si	9 KW	7.740	1.560 €
FDG12L12L750S	 Freidora 12 L + 12 L sobremesa Fryes 12 L + 12 L top Friteuse 12L + 12L de table	800x750x490 mm.	62 Kg.	Si	18 KW	15.480	2.630 €
FDG12L750E	 Freidora 12 L estante Fryer 12L shelf Friteuse 12L sur étagère	400x750x1025 mm.	60 Kg.	Si	9 KW	7.740	1.910 €
FDG12L12L750E	 Freidora 12 L + 12 L estante Fryer 12L + 12L shelf Friteuse 12L + 12L sur étagère	800x750x1025 mm.	102 Kg.	Si	18 KW	15.480	3.060 €

• Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.



• FDG12L12L750E



Características Generales


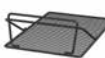

Fabricada en acero Inoxidable AISI 304. Encendido eléctrico y llama piloto protegida. Las cestas son de máxima calidad. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Regulación de temperatura de 110° C a 190° C. Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con zona fría. Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba. Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite. Incluye puertas de serie. Los modelos estante incorporan filtro de recuperación de aceite. Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm. Grifo de vaciado. Los modelos sobremesa incluyen tubo de vaciado desmontable.

General Characteristics













Build in stainless steel AISI 304. Electric ignition and protected pilot flame. Baskets of a high quality. Adjustable legs. Temperature regulation from 110° C to 190° C. Stainless steel AISI 304 bowls with cold zone. Heating by exchanger tubes placed inside the bowl. Safety thermostat 230° C against excessive oil temperatures. Serial doors included. Shelf model fryer have an oil recovery tank with filter. Stamped stainless steel worktop AISI 304 for easy cleaning. Oil discharge tap. Removable drain tube for table top fryers.


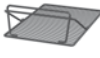

Caractéristiques Générales

Fabriqué en acier inoxydable AISI 304. Allumage électrique et flamme pilote protégée. Paniers en acier nickelé. Pieds réglables. Régulation de la température de 110° C à 190° C. Cuves en acier inoxydable AISI 304 avec zone froide. Chauffage par des tubes placés à l'intérieur, permettant un chauffage total et réduction des coûts. Thermostat de sécurité 230°C pour faire face aux températures élevées de l'huile. Portes de série incluse. Les modèles avec table incorporent un filtre de récupération d'huile. Table de cuisson en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm. Robinet de vidange d'huile. Les modèles à poser sur un plan de travail prévoient un tube amovible pour la vidange.

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110003521	 Cesta FDG12L - FDE15L Basket FDG12L - FDE15L Panier FDG12L - FDE15L	235x330x105 mm.	1,40 Kg.	105 €
110003522	 Soporte cesta FDG12L Basket support FDG12L Support de panier FDG12L	253x384x105 mm.	0,73 Kg.	65 €
110003578	 Cesta media FDG12L - FDE15L Basket FDG12L - FDE15L Panier FDG12L - FDE15L	115x330x105 mm.	1,00 Kg.	75 €

freidoras eléctricas • electric fryers • friteuses électrique

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD15L750S	 Freidora 15 L sobremesa Fryer 15 L top Friteuse 15 L de table	400x750x510 mm.	34 Kg.	Si	⚡ 6 KW/230 V	1.380 €
FD15LTRIF750S	 Freidora 15 LTrif. 6 sobremesa Fryer 15 L three-phase 6 top Friteuse 15 L de table triphasé 6	400x750x510 mm.	34 Kg.	Si	⚡ 6 KW/380 V 3 + N	1.430 €
FD15LTRIF9750S	 Freidora 15 LTrif. 9 sobremesa Fryer 15 L three-phase 9 top Friteuse 15 L de table triphasé 9	400x750x510 mm.	34 Kg.	Si	⚡ 9 KW/380 V 3 + N	1.595 €
FD15L15L750S	 Freidora 15 L + 15 L sobremesa Fryer 15 L + 15 L top Friteuse 15 L +15 L de table	800x750x510 mm.	59 Kg.	Si	⚡ 6 + 6 KW/230 V	2.280 €
FD15L15LTRIF750S	 Freidora 15 L + 15 L Trif. 6 sobr. Fryer 15 L + 15 L three-phase 6 top Friteuse 15 L + 15 L de table triphasé 6	800x750x510 mm.	59 Kg.	Si	⚡ 6 + 6 KW/380 V 3 + N	2.350 €
FD15L15LTRIF9750S	 Freidora 15 L + 15 L Trif. 9 sobr. Fryer 15 L + 15 L three-phase 9 top Friteuse 15 L + 15 L de table triphasé 9	800x750x510 mm.	59 Kg.	Si	⚡ 9 + 9 KW/380 V 3 + N	2.650 €
FD15L750E	 Freidora 15 L estante Fryer 15 L shelf Friteuse 15 L sur étagère	400x750x1042 mm.	60 Kg.	Si	⚡ 6 KW/230 V	1.715 €
FD15LTRIF750E	 Freidora 15 L Trif. 6 estante Fryer 15 L shelf three-phase 6 Friteuse 15 L sur étagère triphasé 6	400x750x1042 mm.	60 Kg.	Si	⚡ 6 KW/380 V 3 + N	1.760 €
FD15LTRIF9750E	 Freidora 15 L Trif. 9 estante Fryer 15 L shelf three-phase 9 Friteuse 15 L sur étagère triphasé 9	400x750x1042 mm.	60 Kg.	Si	⚡ 9 KW/380 V 3 + N	1.885 €
FD15L15L750E	 Freidora 15 L + 15 L estante Fryer 15 L + 15 L shelf Friteuse 15 L + 15 L sur étagère	800x750 x1042mm.	101 Kg.	Si	⚡ 6 + 6 KW/230 V	2.830 €
FD15L15LTRIF750E	 Freidora 15 L + 15 L Trif. 6 estante Fryer 15 L + 15 L shelf three-phase 6 Friteuse 15 L + 15 L sur étagère triphasé 6	800x750x1042 mm.	101 Kg.	Si	⚡ 6 + 6 KW/380 V 3 + N	2.930 €
FD15L15LTRIF9750E	 Freidora 15 L + 15 L Trif. 9 estante Fryer 15 L + 15 L shelf three-phase 9 Friteuse 15 L + 15 L sur étagère triphasé 9	800x750x1042 mm.	101 Kg.	Si	⚡ 9 + 9 KW/380 V 3 + N	3.080 €

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110003521	 Cesta FDG12L - FDE15L Basket FDG12L - FDE15L Panier FDG12L - FDE15L.	235x330x105 mm.	1,40 Kg.	105 €
110003522	 Soporte cesta FDG12L Basket support FDG12L Support de panier FDG12L	253x384x105 mm.	0,73 Kg.	65 €
110003578	 Cesta media FDG12L - FDE15L Basket FDG12L - FDE15L Panier FDG12L - FDE15L	115x330x105 mm.	1,00 Kg.	75 €

Características Generales ⚡

Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A. Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A. Líneas rectas para facilitar la limpieza. Grifo de vaciado. Fabricada en acero inoxidable AISI 304. Indicador MAX-MIN de nivel de aceite. Resistencia en acero Inoxidable pulido. Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión. Cabezal desmontable para facilitar la limpieza. Los modelos estante incorporan filtro de recuperación de aceite. Los modelos sobremesa incluyen tubo de vaciado desmontable. Incluye puertas de serie. Todos los modelos tienen doble contactor 40A. Las cestas son de máxima calidad. Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm. Patas de acero inoxidable regulables en altura.

General Characteristics

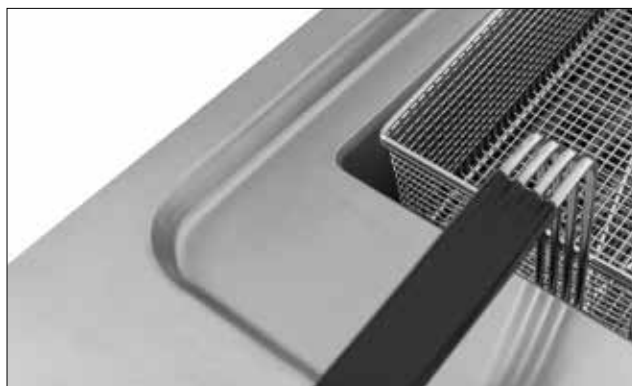
Working thermostat adjustable up to 195° C. / 20A. Resettable safety thermostat up to 230° C / 20A. Straight lines to facilitate cleanliness. Drainage tap. Build in stainless steel AISI 304. Max-min oil level indicator. Resistance in polished steel. Orange pilot shows resistance performance, red pilot shows failure on safety thermostat, green pilot shows good connection. Detachable headrest for easy cleaning. Shelf model fryers have an oil recovery tank with filter. Desktop models include removable emptying tube. Includes standard doors. All models have double 40A contactors. The baskets are of maximum quality. Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 1.5 mm. Stainless steel adjustable legs.

Caractéristiques Générales





Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C de 20A. Thermostat de sécurité réarmable 230°C de 20A. Lignes droites pour faciliter le nettoyage. Robinet de vidange. Les friteuses sur pieds se caractérisent par un filtre avec un réservoir. Fabriqué en acier inoxydable AISI 304, Indicateur du niveau d'huile MAX-MIN. Résistance en acier inoxydable poli. Témoins lumineux LED, voyant orange signifie fonctionnement de la résistance, voyant rouge défaillance dans le thermostat de travail, voyant vert une bonne connexion. Tête amovible pour un nettoyage facile. Les modèles d'étagères intègrent un filtre de récupération d'huile. Les modèles sur pieds incorporent un tube de vidange de l'huile. Portes de série incluses. Tous les modèles ont un double contacteur 40A. Les paniers sont au maximum de leur qualité. Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 1,5 mm. Pieds en acier inoxydable réglables.



● FD15LTRIF750E



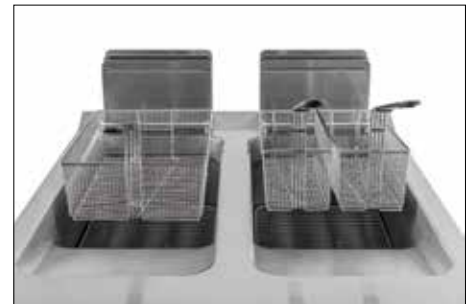
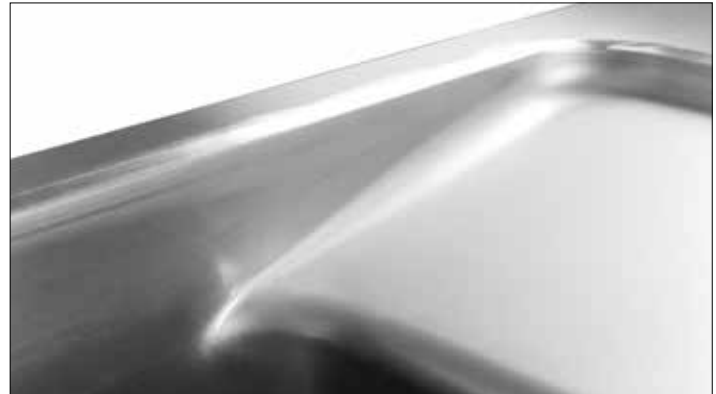
freidoras gas • gas fryers • friteuses à gaz

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	Kcal / h:	p.v.p.
FDG20L900E	 Freidora 20 L estante Fryers 20L shelf Friteuse 20L sur étagère	400x930x1025 mm.	51 Kg.	Si	 15 KW	12.900	2.595 €
FDG20L20L900E	 Freidora 20 L + 20 L estante Fryers 20L + 20L shelf Friteuse 20L + 20L sur étagère	800x930x1025 mm.	85 Kg.	Si	 30 KW	25.800	4.610 €

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.



● FDG20L20L900E + 1 cesta 20L (110004492)



Características Generales

Fabricada en acero Inoxidable AISI 304. Encendido eléctrico y llama piloto protegida. Incluye dos medias cestas de calidad máxima por cuba. También existe opción de una cesta grande por cuba. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Regulación de temperatura de 110° C a 190° C. Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con amplia zona fría. Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba. Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite. Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm. Puertas incluidas de serie. Grifo de vaciado.



General Characteristics

Build in stainless steel AISI 304. Electric ignition and protected pilot flame. Includes two half baskets of the highest quality per tank. There is an option for a larger basket per tank. Stainless steel adjustable legs. Temperature regulation from 110° C to 190° C. Stainless steel tanks AISI 304 with wide cold zone. High efficiency energy, heating by exchanger tubes inside the bowl. Safety thermostat 230°C against excessive temperatures of the oil. Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 2 mm. Doors included as standard. Drainage tap.

Caractéristiques Générales

Fabriqué en acier inoxydable AISI 304. Allumage électrique et flamme pilote protégée. Deux dimensions de paniers prévues et de haute qualité (acier nickelé). Pieds réglables. Régulation de la température de 110° C à 190° C. Cuves en acier inoxydable AISI 304 avec zone froide. Efficacité énergétique grâce au chauffage via des tubes placés à l'intérieur du cuve. Thermostat de sécurité à 230° C contre les températures excessives de l'huile. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2mm. Portes de serie. Robinet de vidange.

freidoras eléctricas • electric fryers • friteuses électriques

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	grifo	potencia	p.v.p.
FD22LTRIF900E	 Freidora 22 L estante Fryers 22L shelf Friteuse 22L sur étagère	400x930x880 mm.	46 Kg.	Si	⚡ 18 KW/380 V 3 + N	2.340 €
FD22L22LTRIF900E	 Freidora 22 L + 22 L estante Fryers 22L +22L shelf Friteuse 22L + 22L sur étagère	800x930x880 mm.	80 Kg.	Si	⚡ 18 + 18 KW / 380 V 3 + N	4.130 €



● FD22LTRIF900E

Características Generales ⚡

Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A. Incluyen microrruptor y termostato de seguridad rearmable 230° C 20A. Grifo de vaciado. Fabricada en acero inoxidable AISI 304. Indicador MAX-MIN de nivel de aceite. Resistencia de acero inoxidable abatible, para facilitar limpieza de la cuba. Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de trabajo, piloto verde indicador de buena conexión. Panel frontal para controlar la temperatura. Incluyen doble contactor 50A. Incluye dos medias cestas de calidad máxima por cuba. También existe opción de una cesta grande por cuba. Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm. Puertas incluidas de serie. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango de la cesta.

CESTAS DE FREIDORAS GAS Y ELÉCTRICAS / SERIE 900

110004755

CESTA 1/2 20LFDG - 22LFD
MEDIDAS 140x390x125
PESO 1,5 Kg
PVP 85 €

110004492

CESTA 20L FDG - 22L FD
MEDIDAS 284x390x125
PESO 2,4Kg
PVP 120 €



General Characteristics

Working thermostat adjustable up to 195° C. / 20A. Microswitch included. Resettable safety thermostat up to 230° C / 20A. Emptying tap. Manufactured in stainless steel AISI 304. MAX-MIN oil level indicator. Folding stainless steel heating element, for easy cleaning of the tank. Metallic LED lights, orange shows resistance performance, Red pilot shows failure on safety thermostat Green pilot shows good connection. Front panel for temperature control. Includes double contactor 50A. Includes two half baskets of maximum quality as reservoir. With an option for a big one. Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 2 mm. Includes standard doors. Adjustable stainless steel legs. Dimensions without taking into account the projection of the basket handle.

Caractéristiques Générales

Thermostat de travail réglable jusqu'à 195° C / 20A. Thermostat de sécurité réarmable 230° C de 20A. Robinet de vidange. En acier inoxydable AISI 304. Indicateur MAX-MIN. du niveau d'huile. Résistance en acier inoxydable, pour un nettoyage facile du réservoir. Résistance en acier poli. Lumières LED métalliques, le voyant orange montre la performance de la résistance, le voyant rouge montre l'échec sur le thermostat de travail, le voyant vert montre une bonne connexion. Panneau frontal pour le contrôle de la température. Y compris double contacteur 50A. Il comprend deux demi-paniers de qualité supérieure par cuve. Il y a aussi l'option d'un grand panier par cuve. Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 2 mm. Inclus, en standard, les portes sur les modèles d'armoire. Pieds réglables en acier inoxydable. Dimensions sans tenir compte le volume de la poignée du panier.

FR4
FR44



FR4



FR44

Friggitrici elettriche
4 L

ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
FREIDORAS ELÉCTRICAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici da 4 L Modelli da banco. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox AISI 304- cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili - raggiunge i 180°C in circa 10 minuti.

EN Fryers capacity 4 L Table-top models. Casing, bowl and lid in AISI 304 stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel heating elements - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and heating element removable - reaches 180°C in about 10 minutes.

FR Friteuses capacité 4 L modèles de table. Corps, cuve et couvercle en acier inox AISI 304 - paniers amovibles en fil chromé - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - résistance en acier inox - thermostat de sécurité avec bouton de remise à zéro - versions à deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante - collecteur et résistances amovibles - atteint 180°C en 10 minutes environ.

DE Friteusen Kapazität 4 L Tischmodelle. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl AISI 304 - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Heizelemente aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne - Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Heizelement - erreicht 180°C in ca. 10 Minuten.

ES Freidoras de 4 L. Modelos de sobremesa. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable AISI 304 - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables - alcanzan los 180°C en unos 10 minutos.

RU 4 л фритюрницы. Настольные модели. Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали AISI 304 - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты. с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головой и съемными нагревательными элементами - достигают 180°C примерно за 10 минут.

	FR4	FR44
		
	2,5 kW	2,5 + 2,5 kW
	230V/1N/50-60Hz	
	50±190°C	
	4,5 Kg/h	4,5 + 4,5 Kg/h
	6 L	6 + 6 L
	4 L	4 + 4 L
	0,5 Kg	0,5 + 0,5 Kg
	180 x 420/580 x 310(h) mm	380 x 420/580 x 330(h) mm
		
	4,5 Kg	9,5 Kg
	5 Kg	11 Kg
	270 x 440 x 400(h) mm	480 x 430 x 355(h) mm
	0,047 m³	0,073 m³
		
	220 €	390 €

OPTIONAL



356

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

341

FR8-FR88 FR8R-FR88R



FR8



FR88



FR88R

Friggitrici elettriche
8 L

ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
FREIDORAS ELÉCTRICAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici da 8 L Modelli da banco. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox AISI 304 - cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili. I modelli FR8R e FR88R sono dotati di rubinetti di sicurezza. Raggiungono i 180°C in circa 18 minuti tempo di frittura in circa 7 minuti.

















EN Fryers capacity 8 L Table-top models. Casing, bowl and lid in AISI 304 stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel heating elements - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and heating element removable. The FR8R and FR88R models are equipped with safety valves. They reach 180°C in about 18 minutes frying time about 7 minutes.

FR Friteuses capacité 8 L modèles de table. Corps, cuve et couvercle en acier inox AISI 304 - paniers amovibles en fil chromé - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - résistance en acier inox - thermostat de sécurité avec bouton de remise à zéro - versions à deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante - collecteur et résistances amovibles. Les modèles FR8R et FR88R sont équipés de robinets de sécurité. Ils atteignent 180°C en environ 18 minutes temps de friture de 7 minutes environ.

DE Friteusen Kapazität 8 L Tischmodelle. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl AISI 304 - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Heizelemente aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne-Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Heizelement. Die Modelle FR8R und FR88R sind mit Sicherheitsarmaturen ausgestattet. Sie erreichen 180°C in etwa 18 Minuten Frittierzeit von etwa 7 Minuten.

ES Freidoras de 8 L. Modelos de sobremesa. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable AISI 304 - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables. Los modelos FR8R y FR88R están equipados con grifos de seguridad. Alcanzan los 180°C en unos 18 minutos de frittura en unos 7 minutos.

RU 8 л фритюрницы. Настольные модели. Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали AISI 304 - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты. с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головой и съемными нагревательными элементами. Модели FR8R и FR88R оснащены предохранительными кранами. Они достигают 180°C примерно за 18 минут времени обжарки примерно за 7 минут.

	FR8	FR8R	FR88 FR88R
	3 kW		3 + 3 kW
	230V/1N/50-60Hz		
	50÷190°C		
	8 Kg/h	8 + 8 Kg/h	
	10 L	10 +10 L	
	8 L	8 + 8 L	
	1 Kg	1 + 1 Kg	
	270 x 420/580 x 360(h) mm		565 x 420/580 x 360(h)mm
			
	7,5 Kg		17 Kg
	9 Kg		18 Kg
	620 x 350 x 440(h) mm		630 x 620 x 440(h) mm
	0,095 m³		0,172 m³
			
	FR8	310 €	FR88 570 €
	FR8R	360 €	FR88R 730 €

OPTIONAL



356

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

343

FR10R FR1010R



FR1010R

Friggitrici elettriche
10 L con rubinetto

ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
FREIDORAS ELÉCTRICAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici da 10 L. Modelli da banco - dotate di rubinetti di sicurezza. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox AISI 304- cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inoxtermostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili. Raggiungono i 180° in circa 12 minuti, tempo di frittura in circa 5 minuti.

EN Fryers capacity 10 L Table-top models - equipped with safety valves. Casing, bowl and lid in AISI 304 stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel heating elements - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and heating element removable . They reach 180°C in about 12 minutes frying time about 5 minutes.

FR Friteuses capacité 10 L modèles de table - équipés de robinets de sécurité. Corps, cuve et couvercle en acier inox AISI 304 - paniers amovibles en fil chromé - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - résistance en acier inox - thermostat de sécurité avec bouton de réarmement - versions à deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante - collecteur et résistances amovibles. Ils atteignent 180°C en environ 12 minutes temps de friture de 5 minutes environ.

DE Friteusen Kapazität 10 L Tischmodelle - mit Sicherheitsarmaturen ausgestattet. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl AISI 304 - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Heizelemente aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne-Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Heizelement. Sie erreichen 180°C in etwa 12 Minuten Frittierzeit von etwa 5 Minuten.

ES Freidoras de 10 L. Modelos de sobremesa - están equipados con grifos de seguridad. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable AISI 304 - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables. Alcanzan los 180°C en unos 12 minutos de frittura en unos 5 minutos.

RU 10 л фритюрницы. Настольные модели - оснащены предохранительными кранами. Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали AISI 304 - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головой и съемными нагревательными элементами. Они достигают 180°C примерно за 12 минут времени обжарки примерно за 5 минут.

	FR10R	FR1010R
		
	6 kW	6 + 6 kW
	400V/3N/50-60Hz	
	50±190°C	
	11 Kg/h	11 + 11 Kg/h
	12 L	12 + 12 L
	10 L	10 + 10 L
	1,25 Kg	1,25 + 1,25 Kg
	270 x 470/630 x 360(h) mm	565 x 470/630 x 360(h) mm
		
	11,5 Kg	19,5 Kg
	12 Kg	21 Kg
	620 x 350 x 440(h) mm	630 x 620 x 440(h) mm
	0,095 m³	0,172 m³
		
	580 €	1000 €

OPTIONAL



356

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

345

SFM13



SFM13

Friggitrici elettriche
13 L

ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
FREIDORAS ELÉCTRICAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrice da 13 L. Dotata di mobile - struttura, vasche, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - dotate di un cestello grande - rubinetto scarico e bacinella raccogli olio con filtro e beccuccio in acciaio inox - testata e resistenze removibili. Raggiunge i 190C° in circa 5 minuti, tempo di frittura in circa 4 minuti.

















EN 13 L fryer. On neutral element - casing, bowls, lids, baskets and heating element in stainless steel AISI 304 - basket handles and knobs in insulating material - safety thermostat with reset button - equipped with a large basket - drain valve and oil collecting basin with stainless steel filter and nozzle - removable head and heating elements. It reaches 190C° in about 5 minutes, frying time in about 4 minutes.

FR Friteuses capacité 13 L Sur meuble neutre -corps, cuve, couvercle, paniers et résistances en acier inox AISI 304 - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - thermostat de sécurité avec bouton de réarmement équipé d'un grand panier - vanne de vidange et bac collecteur d'huile avec filtre et buse en acier inoxydable - tête amovible et éléments chauffants. Ils atteignent 190°C en environ 5 minutes temps de friture de 4 minutes environ.

DE Friteusen Kapazität 13 L Auf neutral Element -Gehäuse, Wanne, Deckel, Körbe und Heizelement aus Edelstahl AISI 304 - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Sicherheitsthermostat mit Resetknopf - ausgestattet mit einem großen Korb - Ablasshahn und Ölwanne mit Filter und Düse aus Edelstahl - abnehmbarer Kopf und Heizelement. Erreicht 190C° in etwa 5 Minuten Frittzeit von etwa 4 Minuten.

ES Freidora de 13 litros. Equipado con armario - estructura, depósitos, tapas, cestas y resistencias en acero inoxidable AISI 304 - asas y pomos tapas en material aislante - termostato de seguridad con pulsador de rearme - equipado con una gran cesta - grifo de vaciado y bandeja de aceite con filtro y boquilla en acero inoxidable - cabezal extraíble y resistencias. Alcanzando 190C° in unos 5 minutos, tiempo de freír en unos 4 minutos.

RU 13-литровая жаровня для жарки во фритюре. Оснащен шкафом - конструкция, баки, крышки, корзины и сопротивления из нержавеющей стали AISI 304 - ручки и ручки крышки из изоляционного материала - предохранительный термостат с кнопкой сброса - оснащен большой корзиной - сливной кран и масляный поддон с фильтром и соплом из нержавеющей стали - съемная головка и сопротивление. Температура достигает 190°C примерно за 5 минут, время обжарки - примерно за 4 минуты.

	SFM13
	9 kW
	400V/3/50-60Hz
	50÷195°C
	30 Kg/h
	16 L
	13 L
	2 Kg
	370 x 660 x 1040(h) mm
	
	29 Kg
	42 Kg
	470 x 800 x 1210(h) mm
	0,455 m³
	
	1620 €

OPTIONAL



356

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

347

SFM18 SFM18D



SFM18



SFM18D

Friggitrici elettriche
18 L

ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
FREIDORAS ELÉCTRICAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici da 18 L. Dotate di mobile - struttura, vasche, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - dotate di un cestello grande - rubinetto scarico e bacinella raccogli olio con filtro e beccuccio in acciaio inox - resistenze ribaltabili - reti protezione in vasca. Il modello SFM18D ha due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente. Raggiungono i 190°C in circa 6 minuti, tempo di frittura in circa 5 minuti.

EN 18 L fryer. On neutral element - casing, bowls, lids, baskets and resistances in stainless steel AISI 304 - basket handles and knobs in insulating material - safety thermostat with reset button - equipped with a large basket - drain valve and oil collecting basin with stainless steel filter and nozzle - tilting heating elements - protection nets in the bowl. The model SFM18D has two bowls with double thermostat for independent use. It reaches 190°C in about 6 minutes, frying time in about 5 minutes.

FR Friteuses capacité 18 L Sur meuble neutre -corps, cuve, couvercle, paniers et résistances en acier inox AISI 304 - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - thermostat de sécurité avec bouton de réarmement équipé d'un grand panier - vanne de vidange et bac collecteur d'huile avec filtre et buse en acier inoxydable - Résistances basculantes - grilles de protection dans la cuve. Le modèle SFM18D dispose de deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante. Ils atteignent 190°C en environ 6 minutes temps de friture de 5 minutes environ.

DE Friteusen Kapazität 18 L Auf neutral Element -Gehäuse, Wanne, Deckel, Körbe und Heizkörper aus Edelstahl AISI 304 - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Sicherheitsthermostat mit Resetknopf - ausgestattet mit einem großen Korb - Ablasshahn und Ölwanne mit Filter und Düse aus Edelstahl - Kippheizelement - Schutznetze im Becken. Das Modell SFM18D verfügt über zwei Becken mit Doppelthermostat für den unabhängigen Einsatz. Erreicht 190°C in etwa 6 Minuten Frittierzeit von etwa 5 Minuten.

ES Freidora de 18 litros. Equipado con armario - estructura, depósitos, tapas, cestas y resistencias en acero inoxidable AISI 304 - asas y pomos tapas en material aislante - termostato de seguridad con pulsador de rearme - equipado con una gran cesta - grifo de vaciado y bandeja de aceite con filtro y boquilla en acero inoxidable - resistencias basculantes - redes de protección en el depósito. El modelo SFM18D dispone de dos depósitos con doble termostato para uso independiente. Alcanzando 190°C en unos 6 minutos, tiempo de freír en unos 5 minutos.

RU 18-литровая жаровня для жарки во фритюре. Оснащен шкафом - конструкция, баки, крышки, корзины и сопротивления из нержавеющей стали AISI 304 - ручки и ручки крышки из изоляционного материала - предохранительный термостат с кнопкой сброса - оснащен большой корзиной - сливной кран и масляный поддон с фильтром и соплом из нержавеющей стали - сопротивление опрокидыванию - защитные сетки в баке. Модель SFM18D имеет два бака с двойным термостатом для самостоятельного использования. Температура достигает 190°C примерно за 6 минут, время обжарки - примерно за 5 минуты.

	SFM18	SFM18D
	11,5 kW	11,5 + 11,5 kW
	400V/3N/50-60Hz	
	50÷195°C	
	30 Kg/h	60 Kg/h
	22 L	22 + 22 L
	18 L	18 + 18 L
	2,5 Kg	2,5 + 2,5 Kg
	400 x 700 x 978(h) mm	800 x 700 x 978(h) mm
		
	40 Kg	72 Kg
	51 Kg	85 Kg
	470 x 800 x 1210(h) mm	870 x 800 x 1210(h) mm
	0,455 m³	0,842 m³
		
	3710 €	5880 €

OPTIONAL



Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

SF25P



















SF25P

Friggitrici elettriche 25 L per pasticceria

ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
FREIDORAS ELÉCTRICAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

- IT** Friggitrice da 25 L per pasticceria. Modello da banco - struttura, vasca, coperchio, cestello e resistenze in acciaio inox AISI 304 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - testata e resistenze removibili - rubinetto di sicurezza esterno con sistema di scarico a innesto frontale a baionetta - dotata di un cestello grande. Raggiunge i 190°C in circa 16 minuti, tempo di frittura in circa 6 minuti.
- EN** 25 L fryer for pastry. Counter-top model - casing, tank, lid, basket and heating elements in stainless steel AISI 304 - basket handles and knobs in insulating material - safety thermostat with reset button - removable head and heating elements - external safety tap with bayonet frontal plug-in discharge system - equipped with a large basket. It reaches 190°C in about 16 minutes, frying time in about 6 minutes.
- FR** Friteuse de 25 L pour pâtisserie. Modèle de comptoir - corps, cuve, couvercle, panier et éléments chauffants en acier inox AISI 304 - poignées et boutons en matériau isolant - thermostat de sécurité avec bouton de réinitialisation - tête et éléments chauffants amovibles - robinet de sécurité externe avec système de déchargement frontal à baïonnette - équipé d'un grand panier. Il atteint 190°C en 16 minutes environ, le temps de friture en 6 minutes environ.
- DE** 25 L Fritteuse für Konditorei. Tischmodell - Gehäuse, Tank, Deckel, Korb und Heizelemente aus Edelstahl AISI 304 - Korbgriffe und - knöpfe aus Isolierstoff - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - abnehmbarer Kopf und Heizelemente - externer Sicherheitshahn mit Bajonett-Stecksystem - ausgestattet mit einem großen Korb. Erreicht 190°C in ca. 16 Minuten, Frittierzeit ca. 6 Minuten.
- ES** Freidora de 25 litros para pastelería. Modelo de mostrador - carcasa, depósito, tapa, cesta y elementos calefactores en acero inoxidable AISI 304 - manijas y pomos de cesta en material aislante - termostato de seguridad con pulsador de rearme - cabezal y elementos calefactores extraíbles - grifo de seguridad externo con sistema de descarga frontal de bayoneta - equipado con una cesta grande. Alcanza los 190°C en unos 16 minutos y se fríe en unos 6 minutos.
- RU** Фритюрница на 25 литров для выпечки кондитерских изделий. Модель столешницы - корпус, бак, крышка, корзина и нагревательные элементы из нержавеющей стали AISI 304 - ручки и ручки корзины из изоляционного материала - предохранительный термостат с кнопкой сброса - съемная головка и нагревательные элементы - внешний предохранительный кран с байонетным передним сливом - оснащен большой корзиной. Температура достигает 190°C примерно за 16 минут, время обжарки - около 6 минут.

	SF25P
	9 kW
	400V/3N/50-60Hz
	50÷195°C
	45 Kg/h
	29 L
	25 L
	7 Kg
	585 x 660 x 440(h) mm
	
	22,5 Kg
	26 Kg
	660 x 730 x 480(h) mm
	0,231 m³
	
	1510 €

OPTIONAL



Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

SF10M SF10DM



SF10M



SF10DM

Friggitrici a gas
10 L

GAS FRYERS
FRITEUSES À GAZ
GAS FRITEUSEN
FREIDORAS A GAS
ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici a gas da 10 L. Struttura, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304 - piano di lavoro e vasche stampate in acciaio inox spessore 15/10 - manici, cestelli, pomelli e coperchi in materiale isolante - allacciamento gas 1/2"G - termostato a 7 posizioni da 110÷190°C - bruciatori inox tubolari con sistema turbolatore che rallenta il flusso della fiamma aumentandone la resa di circa il 50%, combustione ottimizzata con valvola termocoppia e termostato di sicurezza - fiamma pilota protetta - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL- rubinetto scarico - dotate di un cestello grande - modelli da banco. Raggiungono i 190°C in circa 10 minuti. Modello SF10DM con due vasche e doppio termostato per utilizzo indipendente.

EN Gas fryers 10 L - Structure, lids, baskets and heating elements in stainless steel AISI 304 - moulded worktop and bowls in stainless steel thickness 15/10 - basket handles and knobs with insulating material - 1/2"G gas connection - 7 position thermostat 110÷190°C - stainless steel tubular burners with turbulator system that slows down the flow of the flame increasing the yield by about 50%, combustion optimized with safety thermocouple and thermostat - protected pilot flame - ignition with piezoelectric - natural gas supply, supplied with LPG kit - drain tap - equipped with a large basket. It reaches 190°C in about 10 minutes. Model SF10DM with two bowls and double thermostat for independent use.

FR Friteuses à gaz 10 L. Corps, couvercles, paniers et éléments chauffants en acier inox AISI 304 - plan de travail et cuves moulées en acier inox épaisseur 15/10 - poignées et boutons de panier en matériau isolant - raccord gaz 1/2"G - thermostat 7 positions de 110÷190°C - brûleurs tubulaires en acier inox avec système turbulateur qui ralentit le flux de la flamme en augmentant son rendement de 50% environ, allumage avec thermocouple et thermostat de sécurité - flamme pilote protégée - allumage à piézoélectrique - livrée à gaz naturel avec kit LPG - robinet de vidange - grand panier équipé avec un thermostat. Elle atteint 190°C en 10 minutes environ. Modèle SF10DM avec deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante.

DE Gas-Fritteusen 10 L. Gehäuse, Deckel, Körbe und Heizelemente aus Edelstahl AISI 304 - Arbeitsplatte und geformte Wannen aus Edelstahl 15/10 - Korbgriffe und -knöpfe mit Isoliermaterial - 1/2"G Gasanschluss - 7-stufiger Thermostat 110÷190°C - Edelstahlrohrbrenner mit Turbulatorsystem, das den Flammenfluss verlangsamt und die Ausbeute um ca. 50% erhöht, Verbrennung optimiert mit Sicherheitsthermoelement und Thermostat - geschützte Pilotflamme - Zündung mit Piezo - Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Kit - Ablasshahn - ausgestattet mit einem großen Korb. Erreicht 190°C in ca. 10 Minuten. Das Modell SF10DM verfügt über zwei Wannen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Einsatz.

ES Freidoras a gas 10 L. Estructura, tapas, cestas y elementos calefactores en acero inoxidable AISI 304 - encimera y depósitos moldeados en acero inoxidable espesor 15/10 - asas y pomos de cesta con material aislante - conexión a gas 1/2"G - termostato de 7 posiciones de 110÷190°C - quemadores tubulares en acero inoxidable con sistema de turbulador que ralentiza el flujo de la llama aumentando el rendimiento en un 50% aproximadamente, combustión optimizada con termopar de seguridad y termostato - llama piloto protegida - llama piloto - ignición piezoeléctrica - alimentación de gas natural - con kit de GPL - llave de desagüe - provisto de un amplio recipiente de drenaje. Alcanza los 190°C en unos 10 minutos. Modelo SF10DM con dos bols con doble termostato para uso independiente.

RU Газовые фритюрницы 10 литров. Конструкция, крышки, корзины и нагревательные элементы из нержавеющей стали AISI 304 - столешница и формованные баки из нержавеющей стали толщиной 15/10 - ручки и ручки с изоляционным материалом - подключение газа 1/2"G - 7-позиционный термостат от 110 до 190°C - трубчатые горелки из нержавеющей стали с турбулизатором, замедляющим поток пламени, увеличивающим выход примерно на 50%, сжигание, оптимизированное с помощью предохранительной термопары - газовый клапан P, защищенный на 50°C - электростатими. Температура достигает 190°C примерно за 10 минут. Модель SF10DM имеет два бака с двойным термостатом для самостоятельного использования.

	SF10M	SF10DM
	6,9 kW	6,9 + 6,9 kW
	5934 kcal/h 23543 BTU/h	5934 + 5934 kcal/h 23543 + 23543 BTU/h
	G20 = 0,73 m³/h G25 = 0,85 m³/h	G20 = 0,73 + 0,73 m³/h G25 = 0,85 + 0,85 m³/h
	G30/G31 = 0,53 Kg/h	G30/G31 = 0,53 + 0,53 Kg/h
	N° 2 (Bruciatori - Burners - Горелки)	N° 2 + 2 (Bruciatori - Burners - Горелки)
	12 Kg/h	12 + 12 Kg/h
	13 L	13 + 13 L
	10 L	10 + 10 L
	1 Kg	1 + 1 Kg
	400 x 700 x 370(h) mm	800 x 700 x 370(h) mm
		
	24 Kg	41 Kg
	31 Kg	55 Kg
	480 x 780 x 600(h) mm	880 x 800 x 600(h) mm
	0,225 m³	0,423 m³
		
	2540 €	4520 €

OPTIONAL



356

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

353

SFM20M SFM20DM



SFM20M



SFM20DM

Friggitrici a gas
20 L

GAS FRYERS
FRITEUSES À GAZ
GAS FRITEUSEN
FREIDORAS A GAS
ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici a gas da 20 L. Struttura, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304 - piano di lavoro e vasche stampate in acciaio inox spessore 15/10 - manici, cestelli, pomelli e coperchi in materiale isolante - allacciamento gas 1/2"G - termostato a 7 posizioni da 110÷190°C - bruciatori inox tubolari con sistema turbolatore che rallenta il flusso della fiamma aumentandone la resa di circa il 50%, combustione ottimizzata con valvola termocoppia e termostato di sicurezza - fiamma pilota protetta - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL- rubinetto scarico - dotate di un cestello grande - modelli da banco. Raggiungono i 190°C in circa 10 minuti. Modello SF20DM con due vasche e doppio termostato per utilizzo indipendente.

EN Gas fryers 20 L - Structure, lids, baskets and heating elements in stainless steel AISI 304 - moulded worktop and bowls in stainless steel thickness 15/10 - basket handles and knobs with insulating material - 1/2"G gas connection - 7 position thermostat 110÷190°C - stainless steel tubular burners with turbulator system that slows down the flow of the flame increasing the yield by about 50%, combustion optimized with safety thermocouple and thermostat - protected pilot flame - ignition with piezoelectric - natural gas supply, supplied with LPG kit - drain tap - equipped with a large basket. It reaches 190°C in about 10 minutes. Model SF10DM with two bowls and double thermostat for independent use.

FR Friteuses à gaz 20 L. Corps, couvercles, paniers et éléments chauffants en acier inox AISI 304 - plan de travail et cuves moulées en acier inox épaisseur 15/10 - poignées et boutons de panier en matériau isolant - raccord gaz 1/2"G - thermostat 7 positions de 110÷190°C - brûleurs tubulaires en acier inox avec système turbulateur qui ralentit le flux de la flamme en augmentant son rendement de 50% environ, allumage avec thermoouple et thermostat de sécurité - flamme pilote protégée - allumage à piézoélectrique - livrée à gaz naturel avec kit LPG - robinet de vidange - grand panier équipé avec un thermostat. Elle atteint 190°C en 10 minutes environ. Modèle SF10DM avec deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante..

DE Gas-Fritteusen 20 L. Gehäuse, Deckel, Körbe und Heizelemente aus Edelstahl AISI 304 - Arbeitsplatte und geformte Wannen aus Edelstahl 15/10 - Korbgriffe und -knöpfe mit Isoliermaterial - 1/2"G Gasanschluss - 7- stufiger Thermostat 110÷190°C - Edelstahlrohrbrenner mit Turbulatorsystem, das den Flammenfluss verlangsamt und die Ausbeute um ca. 50% erhöht, Verbrennung optimiert mit Sicherheitsthermoelement und Thermostat - geschützte Pilotflamme - Zündung mit Piezo- Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Kit - Ablasshahn - ausgestattet mit einem großen Korb. Erreicht 190°C in ca. 10 Minuten. Das Modell SF10DM verfügt über zwei Wannen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Einsatz.

ES Freidoras a gas 20 L. Estructura, tapas, cestas y elementos calefactores en acero inoxidable AISI 304 - encimera y depósitos moldeados en acero inoxidable espesor 15/10 - asas y pomos de cesta con material aislante - conexión a gas 1/2"G - termostato de 7 posiciones de 110÷190°C - quemadores tubulares en acero inoxidable con sistema de turbulador que ralentiza el flujo de la llama aumentando el rendimiento en un 50% aproximadamente, combustión optimizada con termopar de seguridad y termostato - llama piloto protegida - llama piloto - ignición piezoeléctrica - alimentación de gas natural - con kit de GPL - llave de desagüe - provisto de un amplio recipiente de drenaje. Alcanza los 190°C en unos 10 minutos. Modelo SF10DM con dos bols con doble termostato para uso independiente.

RU Газовые фритюрницы 20 литров. Конструкция, крышки, корзины и нагревательные элементы из нержавеющей стали AISI 304 - столешница и формованные баки из нержавеющей стали толщиной 15/10 - ручки и ручки с изоляционным материалом - подключение газа 1/2"G - 7-позиционный термостат от 110 до 190°C - трубчатые горелки из нержавеющей стали с турбулизатором, замедляющим поток пламени, увеличивающим выход примерно на 50%, сжигание, оптимизированное с помощью предохранительной термопары - газовый клапан Р, защищенный на 50°C - электростатими. Температура достигает 190°C примерно за 10 минут. Модель SF10DM имеет два бака с двойным термостатом для самостоятельного использования.

	SFM20M	SFM20DM
	16,5 kW	16,5 + 16,5 kW
	14190 kcal/h 56300 BTU/h	14190 + 14190 kcal/h 56300 + 56300 BTU/h
	G20 = 1,75 m³/h G25 = 2,03 m³/h	G20 = 1,75 + 1,75 m³/h G25 = 2,03 + 2,03 m³/h
	G30/G31 = 1,29 Kg/h	G30/G31 = 1,29 + 1,29 Kg/h
	N° 3 (Bruciatori - Burners - Горелки)	N° 3 + 3 (Bruciatori - Burners - Горелки)
	25 Kg/h	25 + 25 Kg/h
	24 L	24 + 24 L
	20 L	20 + 20 L
	2,5 Kg	2,5 + 2,5 Kg
	400 x 700 x 980(h) mm	800 x 700 x 980(h) mm
		
	47 Kg	83 Kg
	57 Kg	98 Kg
	480 x 780 x 1200(h) mm	880 x 800 x 1200(h) mm
	0,449 m³	0,845 m³
		
	3530 €	6250 €

OPTIONAL



356

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

355



SFM20M



FR8

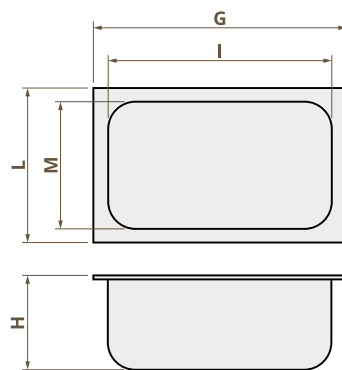
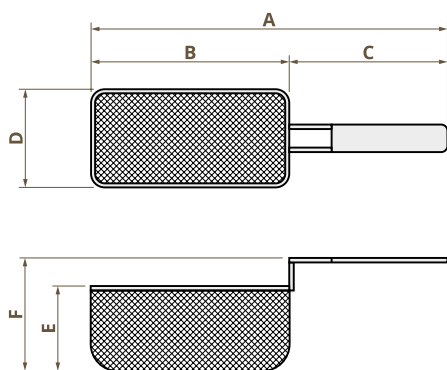


FR88R

Optional
friggitrici elettriche e gas

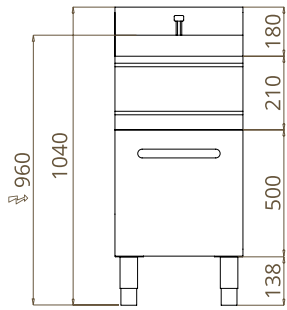
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

Mod.	Friggitrici elettriche - Electric fryers - Friteuses electriques Elektrofritteusen - Freidoras eléctricas - Электрические фритюрницы								Friggitrici a gas - Gas fryers - Friteuses a gaz Gasfritteusen - Freidoras a gas Газовые фритюрницы			
	FR4 FR44	FR8 FR88 FR8R FR88R	FR10R FR1010R	SFM13	SFM13	SFM18 SFM18D	SFM18 SFM18D	SF25P	SF10 SF10DM	SF10M SF10DM	SFM20M SFM20DM	SF20M SF20DM
				standard 1 basket	standard 2 baskets	standard 1 basket	standard 2 baskets	standard 1 basket	standard 1 basket	standard 2 baskets	standard 1 basket	standard 2 baskets
A	430 mm		500 mm	530 mm		545 mm		-	550 mm		545 mm	
B	240 mm	255 mm	295 mm	300 mm		315 mm		480 mm	300 mm		360 mm	
C	190 mm	175 mm	205 mm	210 mm		210 mm		55x2 mm	190 mm		180 mm	
D	133 mm	207 mm		245 mm	110 mm	270 mm	124 mm	450 mm	245 mm	110 mm	280 mm	135 mm
E	92 mm	110 mm		115 mm				125 mm	115 mm		150 mm	
F	230 mm	235 mm	275 mm	255 mm				265 mm	210 mm		220 mm	
G	320 mm		347 mm	-								
H	200 mm	209 mm		270 mm		215 mm		-	210 mm		250 mm	
I	298 mm		370 mm	330 mm		400 mm		-	345 mm		405 mm	
L	170 mm	260 mm		-								
M	149 mm	237 mm		280 mm		300 mm		-	260 mm		300 mm	

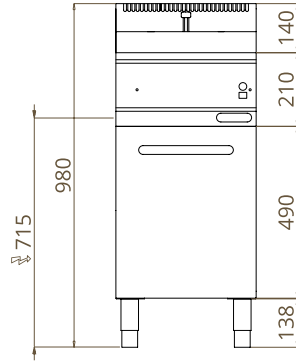


Mod.	1 mezzo cesto - 1 half basket 1 demi panier - 1 halber Korb 1 cesta pequeña - 1 полу-корзина для			
	SF10M SF10DM	SF20M SF20DM	SFM13	SFM18 SFM18D
€	150 €		150 €	

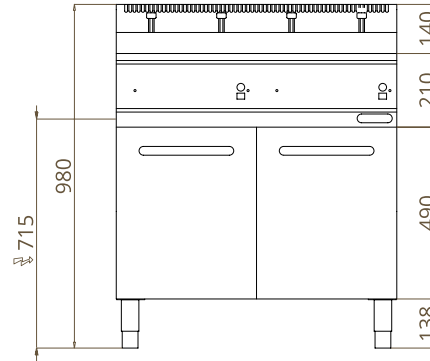
SFM13



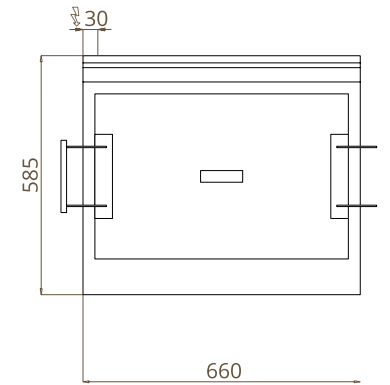
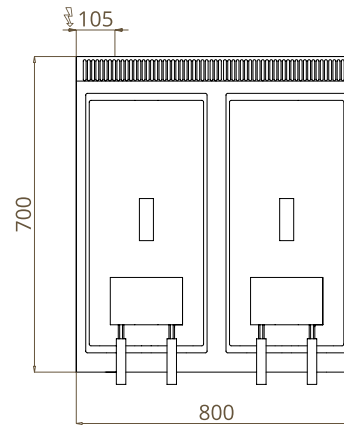
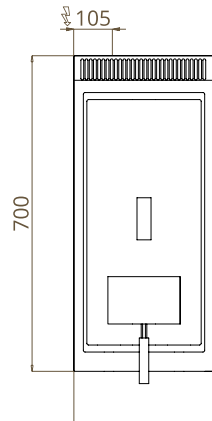
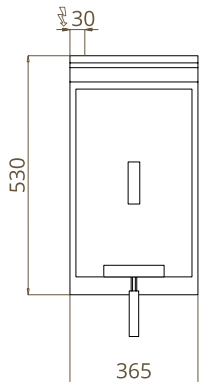
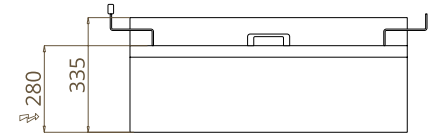
SFM18



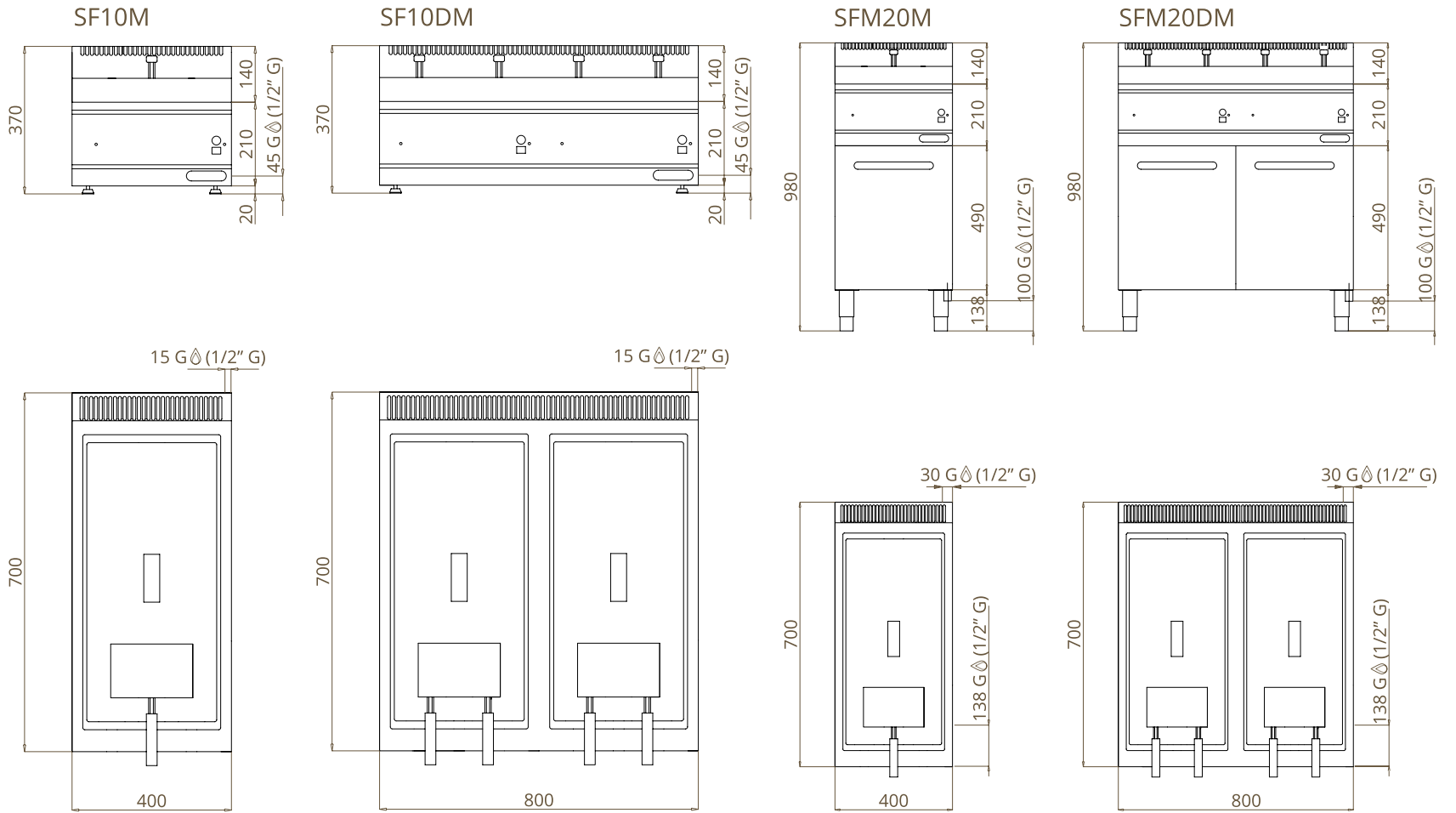
SFM18D



SF25P



Friggitrici a gas - Gas fryers - Griteuses a gaz - Gasfritteusen - Freidoras a gas - Газовые фритюрницы



FREIDORAS CON ELEVACIÓN AUTOMÁTICA DEL CESTO



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	KW	VOLTAJE	PVP
---------	--------	-------------	----	---------	-----



FREIDORA AUTOMÁTICA GAS	SUPERFRY GAS	40x90x90	25	230 F+N	14.275€
-------------------------	--------------	----------	----	---------	---------

Cuba limpia, quemador turbo ventilado. Nivel de aceite: 22/25 lit. Carga máxima 2,8 kg. Producción: 35 a 55 kg/h



FREIDORA AUTOMÁTICA ELÉCTRICA	SUPERFRY ELECT	40x90x90	20,3	400 F+N	10.300€
-------------------------------	----------------	----------	------	---------	---------

Resistencia abatible. Nivel de aceite: 18/21 lit. Carga máxima 2,2 kg. Producción: 35 a 55 kg/h

Electrónica con display touch resistivo 20 programas. Programable en tiempo, temperatura, aviso filtrado aceite. Función automática "Eco" para evitar consumo y que el aceite se queme. Sistemas de filtración y lavado automáticos totalmente integrados en el cuerpo de la máquina. Aviso de averías. Rendimiento garantizado superior al 90%. Precisión +- 1° C. Pantalla táctil de 7" con interfaz gráfica de color e iconos interactivos. Conexión USB.

Elevación de cesto automático al finalizar el ciclo, con aviso acústico.

Construida en inox aisi 304, totalmente desmontable y lavable en lavaplatos

FREIDORAS

C

MÁQUINA	MODELO	GRIFO	DIMENSION	DIM CESTO	KW	VOLTAJE	PVP
---------	--------	-------	-----------	-----------	----	---------	-----

FREIDORAS A GAS



FREIDORA BANCO GAS 8 LIT CUBA LIMPIA	6UFRG08	SI	35x63x29	22,8x28x10	6	-	1.680€
--------------------------------------	---------	----	----------	------------	---	---	--------

FREIDORA BANCO GAS 8+8 LIT CUBA LIMPIA	6UFRG016	SI	70x63x29	22,8x28x10	6x2	-	2.870€
--	----------	----	----------	------------	-----	---	--------



FREIDORA MUEBLE GAS 15 LIT	7UFRG13	SI	40x73x90	23x31x12	12	-	2.470€
----------------------------	---------	----	----------	----------	----	---	--------

FREIDORA MUEBLE GAS 15 + 15 LIT	7UFRG26	SI	80x73x90	23x31x12	12x2	-	4.330€
---------------------------------	---------	----	----------	----------	------	---	--------

FREIDORAS ELÉCTRICAS



FREIDORA E BANCO 4 L	FPBE4	NO	21x41x32	12x21,5x11	2,2	230 F+N	160€
----------------------	-------	----	----------	------------	-----	---------	------

FREIDORA E BANCO 7 L (Con contactor)	FPBE7C	NO	29x41x32	19x22x11	3,5	230 F+N	250€
--------------------------------------	--------	----	----------	----------	-----	---------	------



FREIDORA E BANCO 4+4 L	FPBE44	NO	38x41x32	12x21,5x11	2,2x2	230 F+N	295€
------------------------	--------	----	----------	------------	-------	---------	------

FREIDORA E BANCO 7+7 L (Con contactor)	FPBE77C	NO	56x41x37	19x22x11	3,5x2	230 F+N	490€
--	---------	----	----------	----------	-------	---------	------



FREIDORA E BANCO GR 7 L (Con contactor)	FPBE7GC	SI	32x53x43	19x22x11	3,5	230 F+N	350€
---	---------	----	----------	----------	-----	---------	------

FREIDORA E BANCO GR POTENCIADA 7 L II (Con contactor)	FPBE7GP	SI	32x53x43	19x22x11	4,5	230 F+N	415€
---	---------	----	----------	----------	-----	---------	------

FREIDORA E BANCO GR 7 L III	FPBE7GT	SI	32x53x43	19x22x11	4,5	400 3F+N	435€
-----------------------------	---------	----	----------	----------	-----	----------	------



FREIDORA E BANCO GR 7+7 L (Con contactor)	FPBE77GC	SI	62x53x43	19x22x11	3,5x2	230 F+N	650€
---	----------	----	----------	----------	-------	---------	------

FREIDORA E BANCO GR POTENCIADA 7+7 L II (Con contactor)	FPBE77GP	SI	62x53x43	19x22x11	4,5x2	230 F+N	795€
---	----------	----	----------	----------	-------	---------	------

FREIDORA E BANCO GR POTENCIADA 7+7 L III	FPBE77GT	SI	62x53x43	19x22x11	4,5x2	400 3F+N	825€
--	----------	----	----------	----------	-------	----------	------



FREIDORA DE BANCO 10 L	FPBE10GT	SI	38x55x43	25,5x25,5x11	7,5	400 3F+N	670€
------------------------	----------	----	----------	--------------	-----	----------	------

FREIDORA DE BANCO 10+10 L	FPBE102GT	SI	74x55x43	25,5x25,5x11	7,5x2	400 3F+N	1.195€
---------------------------	-----------	----	----------	--------------	-------	----------	--------



FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 10 LIT	FPME10GT	SI	40x60x103	25,5x25,5x11	7,5	400 3F+N	975€
---------------------------------------	----------	----	-----------	--------------	-----	----------	------

FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 10+10 LIT	FPME102GT	SI	80x60x103	25,5x25,5x11	7,5x2	400V 3F+N	1.620€
--	-----------	----	-----------	--------------	-------	-----------	--------

Mayores producciones ver gama único



FREIDORAS

MÁQUINA	MODELO	GRIFO	DIMENSIONES	DIM CESTO	KW	VOLTAJE	PVP
---------	--------	-------	-------------	-----------	----	---------	-----

FREIDORAS CESTO ANCHO ESPECIAL



FREIDORA BANCO GAS 21 LIT	6PFRG21	SI	70x65x29	60,5x33x7	18		2.665€
----------------------------------	----------------	----	----------	-----------	----	--	---------------

Cestas especiales para productos que necesiten gran superficie o para pastelería. Disponible también en versión electrónica super rápida.



FREIDORA MUEBLE GAS 45	7FPG45	SI	80x73x90	66,5x33,9x7	28		3.641€
-------------------------------	---------------	----	----------	-------------	----	--	---------------

Cestas especiales para productos que necesiten gran superficie o para pastelería. Disponible también en versión electrónica super rápida.



FREIDORA BANCO ELECTRICA 16 L	XFPBE16	SI	53x46x37	46,5x22,5x10,5	9	400 3F+N	895€
--------------------------------------	----------------	----	----------	----------------	---	----------	-------------

FREIDORA BANCO ELECTRICA 30 L	XFPBE30	SI	65x67x37	57x41,5x10,5	15	400 3F+N	1.490€
--------------------------------------	----------------	----	----------	--------------	----	----------	---------------

Cestas especiales para productos que necesiten gran superficie o para pastelería.



FREIDORA MUEBLE ELÉCTRICA 16 LIT	XFPME 16	SI	63x60x103	47x25x11	9	400 3F+N	1.250€
---	-----------------	----	-----------	----------	---	----------	---------------

FREIDORA MUEBLE ELÉCTRICA 30 LIT	XFPME 30	SI	74x65x103	57x44x11	18	400 3F+N	2.130€
---	-----------------	----	-----------	----------	----	----------	---------------

Cestas especiales para productos que necesiten gran superficie o para pastelería

MANTENEDOR FRITOS



MANTENEDOR DE FRITOS 1/1 con infrarrojos	MFP11	SI	33x56x40	1/1*65 h	1	230 F+N	325€
---	--------------	----	----------	----------	---	---------	-------------

Cuba inferior neutra

FREIDORAS PARA CHURROS



FREIDORA CHURROS ELEC 30 LIT	FCHRE30		80x85x85		15	400 3F+N	5.120€
-------------------------------------	----------------	--	----------	--	----	----------	---------------

FREIDORA CHURROS GAS 30 LIT	FCHG30		80x85x85		25		5.000€
------------------------------------	---------------	--	----------	--	----	--	---------------



DOSIFICADOR PARA CHURROS 2 LIT							2.540€
---------------------------------------	--	--	--	--	--	--	---------------

MICROONDAS



MICROONDAS INOX GRILL Plato giratorio	B620		49x40x28		1,4	230 F+N	227€
--	-------------	--	----------	--	-----	---------	-------------

1 Magnetron. 23 litros. Plato giratorio.



PROFESIONAL 2/3 ANALOGICO			49x55 (64)x40		1,4-2,8	230 F+N	1.290€
----------------------------------	--	--	---------------	--	---------	---------	---------------

3 niveles de potencia, plato fijo. 20 programas de memoria. 3 fases por programa. Interior y exterior de acero. Luz interior. Timer de 99 minutos. Estante para 2º nivel en dotación. 2 magnetrones. 30 litros. Dimensiones de la cámara 37x37x22 (19 boca). Apto para cubetas GN 2/3.



FA



Personaliza

Aceite

Cabezal Fijo

0°C/200°C

Eléctrica
230/400 V

CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS CARACTÉRISTIQUES

Termostato seguridad
Safety thermostat
Thermostat de sécurité

Fijación cesta para escurrir aceite
Basket fixing for drain oil
Panier de fixation vidanger l'huile

Cesta acero AISI 304 reforzada
Reinforced steel AISI 304 basket
Panier en acier renforcé

Termostato trabajo regulable
Adjustable work thermostat
Thermostat de travail réglable

Resistencia Blindada
Armored resistance
Résistance blindée



FA 6



FA 8

Cuba sin ángulos
Cuba without angles
Cuba sans angles

Patas antideslizantes
Anti-slip feet
Pieds antidérapants

ELIJA SU LOGO
CHOOSE YOUR LOGO
CHOISISSEZ VOTRE LOGO



FA8+8

Cabezal eléctrico extraíble fácil limpieza
Removable electric head - easy clean
Tête électrique amovible-nettoyage facile

CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 (18/10)
TOTALLY BUILT IN STAINLESS STEEL AISI 304 (18/10)
TOTALMENT CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 (18/10)

FA

FREIDORAS ECONÓMICAS ACEITE SIN GRIFO OIL ECONOMIC FRYERS WITHOUT TAP FRITEUSES D'HUILE ÉCONOMIQUES SANS TAP



INDUSTRIA 90
MARCA REGISTRADA BY
Mavifrat S.L.



FA8

FREIDORAS ACEITE ECONOMICAS

FREIDORAS FA- SIN GRIFO CABEZAL FUO-EXTRAIBLE

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Capacidad L	Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso Kg	Precio euros
FA4 S/GRIFO	157399	180X425X282	2	230	4	120X240X85	20	4	244
FA4+4 S/GRIFO	857398	360X425X282	2+2	230	4+4	120X240X85	40	7	445
FA6 S/GRIFO	157400	265X420X335	3	230	6	210X235X95	30	6,5	248
FA6+6 S/GRIFO	157401	530X420X335	3+3	230	6+6	210X235X95	60	12	460
FA8 S/GRIFO	157410	265X420X335	4	230	8	210X235X110	45	7	297
FA8+8 S/GRIFO	157411	530X420X335	4+4	230	8+8	210X235X110	90	12	553
FA10 S/GRIFO	157500	265X420X335	4	230	9	210X235X110	50	7,5	297
FA10+10 S/GRIFO	157501	530X420X335	4+4	230	9+9	210X235X110	100	13	553
FA10 MAX 230 S/GRIFO	157502	265X430X335	6	230	9	210X235X110	75	10	660
FA10+10 MAX 230 S/GRIFO	157503	530X430X335	6+6	230	9+9	210X235X110	150	20	1250
FA10 MAX 400 S/GRIFO	157504	265X430X335	6	400	9	210X235X110	75	10	707
FA10+10 MAX 400 S/GRIFO	157505	530X430X335	6+6	400	9+9	210X235X110	150	20	1343

FA



Personaliza Aceite Vaciado Máquina Cabezal Fijo 0°C/200°C Eléctrica 230/400 V

CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS CARACTÉRISTIQUES



Termostato seguridad
Safety thermostat
Thermostat de sécurité

Resistencia Blindada
Armored resistance
Résistance blindée

Termostato trabajo regulable
Adjustable work thermostat
Thermostat de travail réglable

Fijación cesta para escurrir aceite
Basket fixing for drain oil
Panier de fixation vidanger l'huile

Cesta acero AISI 304 reforzada
Reinforced steel AISI 304 basket
Panier en acier renforcé

Cuba sin ángulos
Cuba without angles
Cuba sans angles



ELIJA SU LOGO
CHOOSE YOUR LOGO
CHOISISSEZ VOTRE LOGO

FA 10+10 C/GRIFO

Grifo incorporado para evacuar aceite
Built-in tap to evacuate oil
Robinet intégré pour évacuer l'huile

CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 (18/10)
TOTALLY BUILT IN STAINLESS STEEL AISI 304 (18/10)
TOTALEMENT CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 (18/10)

Cabezal eléctrico extraíble fácil limpieza
Cabezal eléctrico extraíble - easy clean
Tête électrique amovible-nettoyage facile



FA 10 C/GRIFO

Patas antideslizantes
Anti-slip feet
Pieds antidérapants



FA 8 C/GRIFO

FA

FREIDORAS ECONÓMICAS ACEITE CON GRIFO
OIL ECONOMIC FRYERS WITH TAP
FRITEUSES D'HUILE ÉCONOMIQUES AVEC TAP

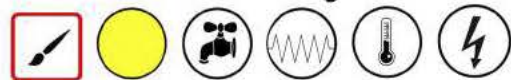


FA 10+10 MAX 230 C/GRIFO

FREIDORAS ACEITE ECONOMICAS
FREIDORAS FA- CON GRIFO CABEZAL FIJO-EXTRAIBLE

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Capacidad L	Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso Kg	Precio euros
FA8 C/GRIFO	157506	265X420X335	4	230	8	210X235X110	45	7	319
FA8+8 C/GRIFO	157507	530X420X335	4+4	230	8+8	210X235X110	90	12	599
FA10 C/GRIFO	157412	265X420X335	4	230	9	210X235X110	50	7,5	319
FA10+10 C/GRIFO	157413	530X420X335	4+4	230	9+9	210X235X110	100	13	599
FA10 MAX 230 C/GRIFO	157414	265X430X335	6	230	9	210X235X110	75	10	702
FA10+10 MAX 230 C/GRIFO	157415	530X430X335	6+6	230	9+9	210X235X110	150	20	1327
FA10 MAX 400 C/GRIFO	157416	265X430X335	6	400	9	210X235X110	75	10	751
FA10+10 MAX 400 C/GRIFO	157417	530X430X335	6+6	400	9+9	210X235X110	150	20	1426

FA 20



Personaliza Aceite Vaciado Máquina Cabezal Fijo 0°C/200°C Eléctrica 230 V

CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS CARACTÉRISTIQUES



Termostato seguridad
Safety thermostat
Thermostat de sécurité

Fijación cesta para escurrir aceite
Basket fixing for drain oil
Panier de fixation vidanger l'huile

Termostato trabajo regulable
Adjustable work thermostat
Thermostat de travail réglable

Resistencia Blindada
Armored resistance
Résistance blindée

Cesta acero AISI 304 reforzada
Reinforced steel AISI 304 basket
Panier en acier renforcé

Cuba sin ángulos
Cuba without angles
Cuba sans angles



FA20

Grifo incorporado para evacuar aceite
Built-in tap to evacuate oil
Robinet intégré pour évacuer l'huile

ELIJA SU LOGO
CHOOSE YOUR LOGO
CHOISISSEZ VOTRE LOGO



Patas antideslizantes
Anti-slip feet
Pieds antidérapants

FA20

CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 (18/10)
TOTALLY BUILT IN STAINLESS STEEL AISI 304 (18/10)
TOILEMENT CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 (18/10)

Cabezal eléctrico extraíble fácil limpieza
Removable electric head - easy clean
Tête électrique amovible-nettoyage facile

FA 20

FREIDORAS ECONÓMICAS ACEITE CON GRIFO
OIL ECONOMIC FRYERS WITH TAP
FRITEUSES D'HUILE ÉCONOMIQUES AVEC TAP



INDUSTRIA 90
MARC REGISTRADA BY
Movifal SL



FA20

FREIDORAS ACEITE ECONOMICAS
FREIDORAS PASTERIA CABEZAL FUO-EXTRAIBLE

Modelo	Código	Dimensiones	Potencia	Voltaje	Capacidad	Cesta	Raciones	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	V	L	L x P x H (mm)	200g	Kg	euros
FA-20 C/GRIFO	157510	530X430X335	4+4	230	9+9	470X250X110	100	14	1518

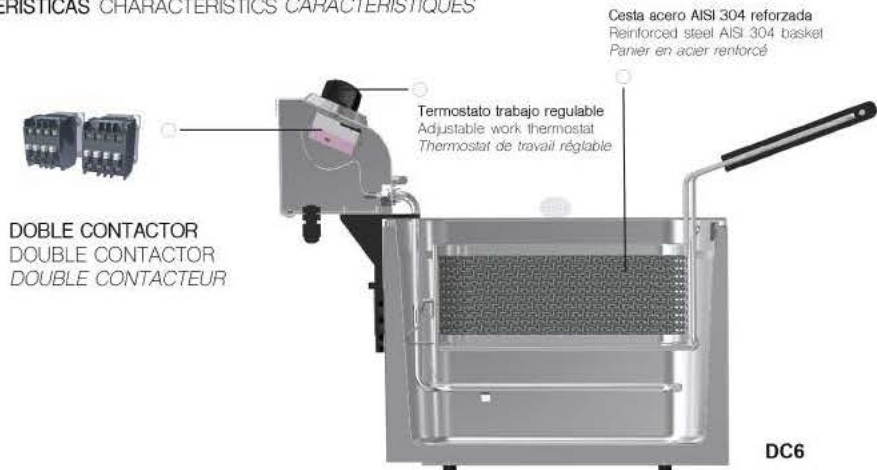
936 358 758 (+34) 608 299 107 www.industria90.com industria90@industria90.com

FA DOBLE CONTACTOR



Personaliza Aceite Cabezal Fijo 0°C/200°C Eléctrica 230 V

CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS CARACTÉRISTIQUES



Termostato seguridad
Safety thermostat
Thermostat de sécurité

Cuba sin ángulos
Cuba without angles
Cuba sans angles

Patas antideslizantes
Anti-slip feet
Pieds antidérapants

Cabezal eléctrico extraíble fácil limpieza
Removable electric head - easy clean
Tête électrique amovible-nettoyage facile

Fijación cesta para escurrir aceite
Basket fixing for drain oil
Panier de fixation vidanger l'huile

Resistencia Blindada
Armored resistance
Résistance blindée



ELIJA SU LOGO
CHOOSE YOUR LOGO
CHOISISSEZ VOTRE LOGO



Prolonga la vida de tu freidora
Prolong the life of your fryer
Prolongez la vie de votre friteuse

FA DOBLE CONTACTOR

FREIDORAS ECONÓMICAS ACEITE SIN GRIFO
OIL ECONOMIC FRYERS WITHOUT TAP
FRITEUSES D'HUILE ÉCONOMIQUES SANS TAP



FREIDORAS ACEITE ECONOMICAS
FREIDORAS DOBLE CONTACTOR SIN GRIFO CABEZAL FIJO-EXTRAIBLE

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Capacidad L	Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso Kg	Precio euros
DOBLE CONTACTOR DC6 S/GRIFO	157380	265X420X335	3	230	6	210X235X95	30	6,5	355
DOBLE CONTACTOR DC6+6 S/GRIFO	157381	530X420X335	3+3	230	6+6	210X235X95	60	12	686
DOBLE CONTACTOR DC8 S/GRIFO	157382	265X420X335	4	230	8	210X235X110	45	7	389
DOBLE CONTACTOR DC8+8 S/GRIFO	157383	530X420X335	4+4	230	8+8	210X235X110	90	12	716
DOBLE CONTACTOR DC-10 S/GRIFO	157386	265X420X335	4	230	9	210X235X110	50	7,5	389
DOBLE CONTACTOR DC-10+10 S/GRIFO	157387	530X420X335	4+4	230	9+9	210X235X110	100	13	716

FA DOBLE CONTACTOR



Personaliza Aceite Vaciado Máquina Cabezal Fijo 0°C/200°C Eléctrica 230 V

CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS CARACTÉRISTIQUES



Termostato seguridad
Safety thermostat
Thermostat de sécurité

Termostato trabajo regulable
Adjustable work thermostat
Thermostat de travail réglable

Resistencia Blindada
Armored resistance

Cesta acero AISI 304 reforzada
Reinforced steel AISI 304 basket
Panier en acier renforcé

Cuba sin ángulos
Cuba without angles
Cuba sans angles



DOBLE CONTACTOR
DOUBLE CONTACTOR
DOUBLE CONTACTEUR

FA 10+10 C/GRIFO

ELIJA SU LOGO
CHOOSE YOUR LOGO
CHOISISSEZ VOTRE LOGO

Grifo incorporado para evacuar aceite
Built-in tap to evacuate oil
Robinet intégré pour évacuer l'huile



FA 10 C/GRIFO

Patas antideslizantes
Anti-slip feet
Pieds antidérapants

CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 (18/10)
TOTALLY BUILT IN STAINLESS STEEL AISI 304 (18/10)
TOTALEMENT CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 (18/10)

Cabezal eléctrico extraíble fácil limpieza
Removable electric head - easy clean
Tête électrique amovible-nettoyage facile



FA 8 C/GRIFO



RECOMENDADO
RECOMMENDED
CONSEILLÉ

Prolonga la vida de tu freidora
Prolong the life of your fryer
Prolongez la vie de votre friteuse

FA DOBLE CONTACTOR



INDUSTRIA 90
INICIA REGISTRADA BY
Movellet S.L.

FREIDORAS ECONÓMICAS ACEITE CON GRIFO
OIL ECONOMIC FRYERS WITH TAP
FRITEUSES D'HUILE ÉCONOMIQUES AVEC TAP



DC10

DC10+10

FREIDORAS ACEITE ECONOMICAS
FREIDORAS DOBLE CONTACTOR CON GRIFO CABEZAL FIJO-EXTRAÍBLE

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Capacidad L	Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso Kg	Precio euros
DOBLE CONTACTOR DC8 C/GRIFO	157388	265X420X335	4	230	8	210X235X110	45	7	434
DOBLE CONTACTOR DC8+8 C/GRIFO	157389	530X420X335	4+4	230	8+8	210X235X110	90	12	806
DOBLE CONTACTOR DC-10 C/GRIFO	157384	265X420X335	4	230	9	210X235X110	50	7,5	434
DOBLE CONTACTOR DC-10+10 C/GRIFO	157385	530X420X335	4+4	230	9+9	210X235X110	100	13	806

☎ 936 358 758

📞 (+34) 608 299 107

🌐 www.industria90.com

✉ industria90@industria90.com

FAP



Personaliza



Aceite



Vaciado
Máquina



Cabezal
Fijo



0°C/200°C



Eléctrica
230/400V

CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS CARACTÉRISTIQUES

Termostato trabajo regulable
Adjustable work thermostat
Thermostat de travail réglable



FAP 25+25

ELIJA SU LOGO
CHOOSE YOUR LOGO
CHOISISSEZ VOTRE LOGO

CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 (18/10)
TOTALLY BUILT IN STAINLESS STEEL AISI 304 (18/10)
TOTALLEMENT CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 (18/10)



(mod. 25/35)
POSSIBILIDAD DOBLE CESTA
POSSIBILITY DOUBLE BASKET
POSSIBILITÉ DE DOUBLE PANIER

Cabezal eléctrico extraíble fácil limpieza
Removable electric head - easy clean
Tête électrique amovible-nettoyage facile



FAP 10+10

Grifo incorporado para evacuar aceite
Built-in tap to evacuate oil
Robinet intégré pour évacuer l'huile



FAP 17

Patas antideslizantes
Anti-slip feet
Pieds antidérapants

FAP

FREIDORAS ACEITE CABEZAL FIJO
OIL FRYERS FIXED HEAD
FRITEUSES D'HUILE TÊTE FIXE



INDUSTRIA 90
MARC REGISTRADA BY
Novitat SL



FAP 12+12

FAP 10

FREIDORAS CABEZAL FIJO-EXTRAIBLE

Modelo	Código	Dimensiones		Potencia	Voltaje	Capacidad	Cesta		Raciones	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw				V	L			
FAP10	157407	325X510X450	4	230	10	185X245X110	55	14	676		
FAP10+10	157409	650X510X450	4+4	230	10+10	185X245X110	110	27	1300		
FAP10 230	157424	325X600X450	6	230	10	185X245X110	91	18	1103		
FAP10+10 230 MAX	157425	650X600X450	6+6	230	10+10	185X245X110	182	34	2155		
FAP10 400 MAX	157426	325X600X450	6	400	10	185X245X110	91	18	1147		
FAP10+10 400 MAX	157427	650X600X450	6+6	400	10+10	185X245X110	182	34	2242		
FAP12 230	157430	360x645x450	6	230	12	205X285X120	93	27	1245		
FAP12+12 230	157431	720x645x450	6+6	230	12+12	205X285X120	184	51	2438		
FAP12 400	157432	360x645x450	7	400	12	205X285X120	93	27	1262		
FAP12+12 400	157433	720x645x450	7+7	400	12+12	205X285X120	184	51	2464		
FAP17 230	157418	360X645X940	6	230	17	205X285X120	110	18	1439		
FAP17+17 230	157419	720X645X940	6+6	230	17+17	205X285X120	220	51	2728		
FAP17 400	157420	360X645X940	7	400	17	205X285X120	110	28	1484		
FAP17+17 400	157423	720X645X940	7+7	400	17+17	205X285X120	220	51	2822		
FAP25	157434	410X645X940	15	400	25	235X325X140	260	38	1935		
FAP25+25	157435	820X645X940	15+15	400	25+25	235X325X140	520	71	3747		
FAP35	157436	530X645X940	15	400	35	350X325X150	275	44	2179		
FAP35+35	157437	1065X645X940	15+15	400	35+35	350X325X150	550	86	4276		

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

936 358 758

(+34) 608 299 107

www.industria90.com

industria90@industria90.com

FAP TRIPLE

INOVEDAD!



Personaliza Aceite Vaciado Máquina Cabezal Fijo 0°C/200°C Eléctrica 230/400 V

CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS CARACTÉRISTIQUES



Cabezal eléctrico extraíble fácil limpieza
Removable electric head - easy clean
Tête électrique amovible-nettoyage facile

FAP 12+12+12

ELIJA SU LOGO
CHOOSE YOUR LOGO
CHOISISSEZ VOTRE LOGO

Termostato trabajo regulable
Adjustable work thermostat
Thermostat de travail réglable

CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 (18/10)
TOTALLY BUILT IN STAINLESS STEEL AISI 304 (18/10)
TOTALMENT CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 (18/10)



Grifo incorporado para evacuar aceite
Built-in tap to evacuate oil
Robinet intégré pour évacuer l'huile

FAP 17+17+17

Patas antideslizantes
Anti-slip feet
Pieds antidérapants

FAP TRIPLE

INOVEDAD!



INDUSTRIA 90
MARCA REGISTRADA
T.M. S.L.

FREIDORAS ACEITE CABEZAL FIJO
OIL FRYERS FIXED HEAD
FRITEUSES D'HUILE TÊTE FIXE



FAP 10+10+10

FREIDORAS CABEZAL FIJO-EXTRAIBLE

Modelo	Código	Dimensiones	Potencia	Voltaje	Capacidad	Cesta	Raciones	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	V	L	L x P x H (mm)	200g	Kg	euros
FAP10+10+10 230	156200	975x510x475	4+4+4	230	10+10+10	185X245X110	55+55+55	42	1754
FAP10+10+10 230 MAX	156220	975x600x450	6+6+6	230	10+10+10	185X245X110	91+91+91	54	2987
FAP10+10+10 400 MAX	156221	975x600x450	6+6+6	400	10+10+10	185X245X110	91+91+91	54	3113
FAP12+12+12 230	156340	1080x580x450	6+6+6	230	12+12+12	205X285X120	93+93+93	81	3395
FAP12+12+12 400	156341	1080x580x450	7+7+7	400	12+12+12	205X285X120	93+93+93	81	3436
FAP17+17+17 230	156450	1080x645x940	6+6+6	230	17+17+17	205X285X120	110+110+110	153	3862
FAP17+17+17 400	156451	1080x645x940	7+7+7	400	17+17+17	205X285X120	110+110+110	153	3999

FAH



Personaliza



Aceite



Vaciado
Máquina



Cabezal
Móvil



0°C/200°C



Eléctrica
230/400

CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS CARACTÉRISTIQUES

POSSIBILIDAD DOBLE CESTA
POSSIBILITY DOUBLE BASKET
POSSIBILITÉ DE DOUBLE PANIER

(mod. 25/35)



FAH 25+25

CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 (18/10)
TOTALLY BUILT IN STAINLESS STEEL AISI 304 (18/10)
TOTALLEMENT CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 (18/10)

Termostato seguridad
Safety thermostat
Thermostat de sécurité

Cesta acero AISI 304 reforzada
Reinforced steel AISI 304 basket
Panier en acier renforcé

ELIJA SU LOGO
CHOOSE YOUR LOGO
CHOISISSEZ VOTRE LOGO



FAH 17

Patas regulables antideslizantes
Adjustable anti-slip feet
Pieds antidérapants réglables

FAH

FREIDORAS ACEITE CABEZAL MÓVIL
OIL FRYERS MOBILE HEAD
FRITEUSES D'HUILE TÊTE MOBILE



INDUSTRIA 90
MARCA REGISTRADA BY
Movifast S.L.



FAH10+10

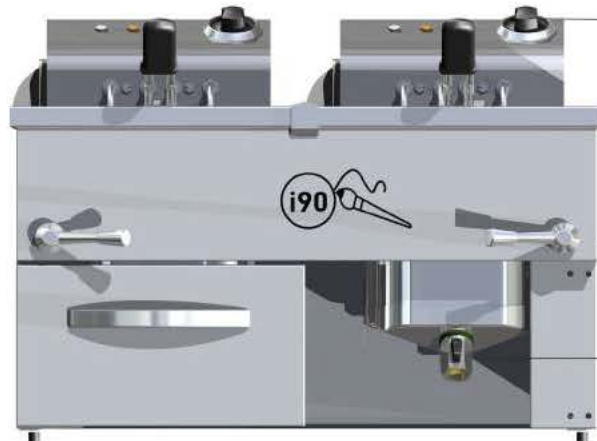


FAH10

FREIDORAS ACEITE

FREIDORAS CABEZAL MÓVIL-EXTRAÍBLE

Modelo	Código	Dimensiones	Potencia	Voltaje	Capacidad	Cesta		Raciones	Peso	Precio
						L x P x H (mm)	L x P x H (mm)			
FAH10 230	157356	325X600X450	6	230	10	185X245X110	91	17	1142	
FAH10+10 230	157358	650X600X450	6+6	230	10+10	185X245X110	182	33	2258	
FAH10 400	157357	325X600X450	6	400	10	185X245X110	91	17	1188	
FAH10+10 400	157359	650X600X450	6+6	400	10+10	185X245X110	182	33	2349	
FAH12 230	157340	360X645X450	6	230	12	205X285X120	93	27	1296	
FAH12+12 230	157341	720X645X450	6+6	230	12+12	205X285X120	184	51	2566	
FAH12 400	157342	360X645X450	7	400	12	205X285X120	93	27	1349	
FAH12+12 400	157343	720X645X450	7+7	400	12+12	205X285X120	184	51	2672	
FAH17 230	157360	360X645X940	6	230	17	205X285X120	110	27	1491	
FAH17+17 230	157362	780X645X940	6+6	230	17+17	205X285X120	220	51	2883	
FAH17 400	157361	360X645X940	7	400	17	205X285X120	110	27	1535	
FAH17+17 400	157363	780X645X940	7+7	400	17+17	205X285X120	220	51	2975	
FAH25	157365	410X645X940	15	400	25	235X325X140	260	37	1995	
FAH25+25	157367	820X645X940	15+15	400	25+25	235X325X140	520	69	3885	
FAH35	157368	530X645X940	15	400	35	350X325X150	275	41	2247	
FAH35+35	157370	1065X645X940	15+15	400	35+35	350X325X150	550	86	4494	



Termostato trabajo regulable
Adjustable work thermostat
Thermostat de travail réglable

ELIJA SU LOGO
CHOOSE YOUR LOGO
CHOISISSEZ VOTRE LOGO

Sistema elevación para máxima calidad alimentos
Lifting system for maximum food quality
Système de évage pour une qualité alimentaire maximale

Grifo incorporado para evacuar aceite
Built-in tap to evacuate oil
Robinet intégré pour évacuer l'huile

FAH 10+10

FAH TRIPLE

INOVEDAD!



Personaliza Aceite Vaciado Máquina Cabezal Móvil 0°C/200°C Eléctrica 230/400 V

CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS CARACTÉRISTIQUES



FAH 10+10+10

ELIJA SU LOGO
CHOOSE YOUR LOGO
CHOISISSEZ VOTRE LOGO

Cesta acero AISI 304 reforzada
Reinforced steel AISI 304 basket
Panier en acier renforcé

Termostato trabajo regulable
Adjustable work thermostat
Thermostat de travail réglable

Termostato seguridad
Safety thermostat
Thermostat de sécurité



CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 (18/10)
TOTALLY BUILT IN STAINLESS STEEL AISI 304 (18/10)
TOTALLEMENT CONSTITUÉ EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 (18/10)

FAH 17+17+17

FAH TRIPLE

INOVEDAD!

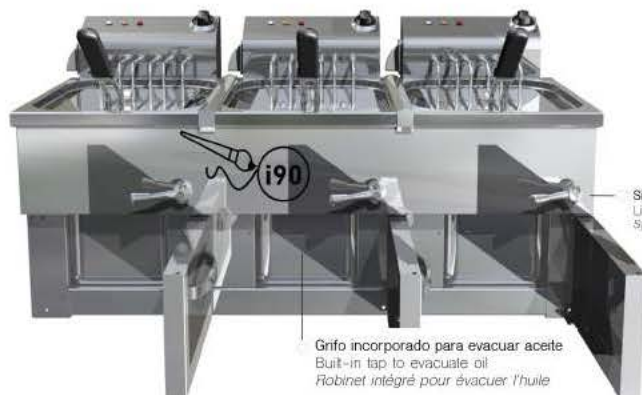
FREIDORAS ACEITE CABEZAL MÓVIL
OIL FRYERS MOBILE HEAD
FRITEUSES D'HUILE TÊTE MOBILE



INDUSTRIA 90
MARCA REGISTRADA BY
Mavifast S.L.



FAH17+17+17



Sistema elevación para máxima calidad alimentos
Lifting system for maximum food quality
Système de levage pour une qualité alimentaire maximale

Grifo incorporado para evacuar aceite
Built-in tap to evacuate oil
Robinet intégré pour évacuer l'huile

FAH 12+12+12

FREIDORAS CABEZAL MOVIL-EXTRAIBLE TRIPLES

Modelo	Código	Dimensiones	Potencia	Voltaje	Capacidad	Cesta	Raciones	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	V	L	L x P x H (mm)	200g	Kg	euros
FAH10+10+10 230	156250	975x510x475	4+4+4	230	10+10+10	185X245X110	55+55+55	42	3123
FAH10+10+10 400	156251	975x600x450	6+6+6	400	10+10+10	185X245X110	91+91+91	54	3255
FAH12+12+12 230	156330	1080x580x450	6+6+6	230	12+12+12	205X285X120	93+93+93	81	3567
FAH12+12+12 400	156331	1080x580x450	7+7+7	400	12+12+12	205X285X120	93+93+93	81	3720
FAH17+17+17 230	156430	1080x645x940	6+6+6	230	17+17+17	205X285X120	110+110+110	153	4110
FAH17+17+17 400	156431	1080x645x940	7+7+7	400	17+17+17	205X285X120	110+110+110	153	4246

Los precios pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

936 358 758 (+34) 608 299 107 www.industria90.com industria90@industria90.com

FARP



CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS CARACTÉRISTIQUES

Cesta acero AISI 304 reforzada
Reinforced steel AISI 304 basket
Panier en acier renforcé



Termostato trabajo regulable
Adjustable work thermostat
Thermostat de travail réglable

Resistencia Blindada
Armored resistance
Résistance blindée

ELIJA SU LOGO
CHOOSE YOUR LOGO
CHOISISSEZ VOTRE LOGO

FARP 25+25

CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 (18/10)
TOTALLY BUILT IN STAINLESS STEEL AISI 304 (18/10)
TOTALMENT CONSTITUÉ EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 (18/10)



Cabezal eléctrico extraíble fácil limpieza.
Removable electric head - easy clean
Tête électrique amovible-nettoyage facile

ELIJA SU LOGO
CHOOSE YOUR LOGO
CHOISISSEZ VOTRE LOGO



POSSIBILIDAD DOBLE CESTA
POSSIBILITY DOUBLE BASKET
POSSIBILITÉ DE DOUBLE PANIER
(mod. 25/35)

Patas antideslizantes
Anti-slip feet
Pieds antidérapants

FARP 25

FARP

FREIDORA ALTO RENDIMIENTO SIN ELEVACIÓN
HIGH PERFORMANCE FRYER WITHOUT ELEVATION
FRITEUSE HAUTE PERFORMANCE SANS ELEVATION



FARP 10



FARP 17

FREIDORAS ACEITE

FREIDORAS CABEZAL FIJO-EXTRAIBLE

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Capacidad L	Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso Kg	Precio euros
FARP10 400	157326	325X600X450	10	400	10	185X245X110	160	17	1543
FARP10+10 400	157327	650x600x450	10+10	400	10+10	185X245X110	320	33	2887
FARP12 400	157332	360X645X450	17	400	12	205X285X120	220	20	1606
FARP12+12 400	157333	720X645X450	17+17	400	12+12	205X285X120	440	37	3085
FARP17 400	157328	360X645X940	17	400	17	205X285X120	220	27	1965
FARP17+17 400	157329	780x645x940	17+17	400	17+17	205X285X120	440	51	3674
FARP25 400	157330	410X645X940	25	400	25	235X325X140	35	37	2626
FARP25+25 400	157331	820x645x940	25+25	400	25+25	235X325X140	700	69	5073

FAR



Personaliza



Aceite



Vaciado
Máquina



Cabezal
Movil



0°C/200°C



Electrica
400 V

CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS CARACTÉRISTIQUES



FAR 25+25

CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 (18/10)
TOTALLY BUILT IN STAINLESS STEEL AISI 304 (18/10)
TOTALEMENT CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 (18/10)

ELIJA SU LOGO
CHOOSE YOUR LOGO
CHOISISSEZ VOTRE LOGO



POSSIBILIDAD DOBLE CESTA
POSSIBILITY DOUBLE BASKET
POSSIBILITÉ DE DOUBLE PANIER

(mod. 25/35)

Grifo incorporado para evacuar aceite
Built-in tap to evacuate oil
Robinet intégré pour évacuer l'huile

Patas antideslizantes
Anti-slip feet
Pieds antidérapants

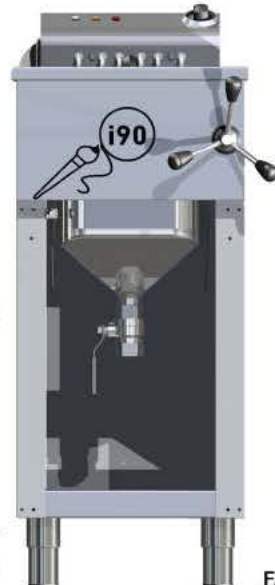
Cabezal eléctrico extraíble fácil limpieza
Removable electric head - easy clean
Tête électrique amovible-nettoyage facile

Termostato seguridad
Safety thermostat
Thermostat de sécurité

Resistencia Blindada
Armored resistance
Résistance blindée

Sistema elevación para máxima calidad alimentos
Lifting system for maximum food quality
Système de levage pour une qualité alimentaire maximale

Termostato trabajo regi
Adjustable work thermostat
Thermostat de travail réglable



FAR 25

FAR

FREIDORAS ACEITE ALTO RENDIMIENTO
OIL FRYERS HIGH PERFORMANCE
FRITEUSES D'HUILE HAUT RENDEMENT



INDUSTRIA 90
MARCÁ REGISTRADA BY
Mottifast S.L.



FAR 17



FAR 10

FREIDORAS ACEITE
FREIDORAS CABEZAL MOVIL

Modelo	Código	Dimensiones	Potencia	Voltaje	Capacidad	Cesta	Raciones	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	V	L	L x P x H (mm)	200g	Kg	euros
FAR10 400	157320	325X600X450	10	400	10	185X245X110	160	17	1596
FAR10+10 400	157319	650x600x450	10+10	400	10+10	185X245X110	320	33	2987
FAR12 400	157317	360X645X450	17	400	12	205X285X120	220	20	1717
FAR12+12 400	157318	720X645X450	17+17	400	12+12	205X285X120	440	37	3282
FAR17 400	157321	360X645X940	17	400	17	205X285X120	220	27	2032
FAR17+17 400	157322	780X645X940	17+17	400	17+17	205X285X120	440	51	3801
FAR25 400	157324	410X645X940	25	400	25	235X325X140	35	37	2718
FAR25+25 400	157325	820X645X940	25+25	400	25+25	235X325X140	700	69	5249

936 358 758

(+34) 608 299 107

www.industria90.com

industria90@industria90.com

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FASM 700



CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS CARACTÉRISTIQUES



Cabezal ABATIBLE excelente limpieza
FOLDING head excellent cleaning
Tête pliante excellent nettoyage

Termostato trabajo regulable
Adjustable work thermostat
Thermostat de travail réglable



Cesta acero AISI 304 reforzada
Reinforced steel AISI 304 basket
Panier en acier renforcé

ESCOJE TU LOGO
CHOOSE YOUR LOGO
CHOISISSEZ VOTRE LOGO

Cabezal eléctrico extraíble fácil limpieza
Removable electric head - easy clean
Tête électrique amovible-nettoyage facile

Tapa
cap
Casquette



FASM 17 400

CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 (18/10)
TOTALLY BUILT IN STAINLESS STEEL AISI 304 (18/10)
TOTALLEMENT CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 (18/10)



FONDO 700
FUND 700
FONDS 700

Patas regulables antideslizantes
Adjustable anti-slip feet
Pieds antidérapants réglables

FONDO 700
FUND 700
FONDS 700

FASM 17 230

FASM 700

LINEA PREMIUM FONDO 700
PREMIUM LINE FUND 700
LIGNE PREMIUM FONDS 700



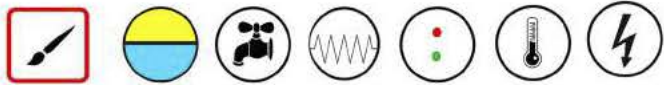
FASM 17 + 17 400

FREIDORAS ACEITE FREIDORAS CABEZAL FIJO-EXTRAIBLE

Modelo	Código	Dimensiones	Potencia	Voltaje	Capacidad	Cesta	Raciones	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	V	L	L x P x H (mm)	200g	Kg	euros
FASM17 230	157514	400X700X940	6	230	17	208X285X120	110	30	1820
FASM17+17 230	157515	800X700X940	6+6	230	17+17	208X285X120	220	55	3495
FASM17 400	157516	400X700X940	7	400	17	208X285X120	110	30	1874
FASM17+17 400	157517	800X700X940	7+7	400	17+17	208X285X120	220	55	3596

FP

INOVEDADI



Personaliza Agua/Aceite Vaciado Máquina Cabezal Fijo Visor Agua/Aceite 0°C/200°C Electrica 230 V

CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS CARACTÉRISTIQUES



Termostato seguridad
Safety thermostat
Thermostat de sécurité

ELIJA SU LOGO
CHOOSE YOUR LOGO
CHOISISSEZ VOTRE LOGO

F10



Termostato trabajo regulable
Adjustable work thermostat
Thermostat de travail réglable

F10

Grifo incorporado para evacuar aceite
Built-in tap to evacuate oil
Robinet intégré pour évacuer l'huile

Resistencia blindada en acero inoxidable
Armored resistance in stainless steel
Résistance blindée en acier inoxydable

CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 (18/10)
TOTALLY BUILT IN STAINLESS STEEL AISI 304 (18/10)
TOTALEMENT CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 (18/10)

Cabezal eléctrico extraíble fácil limpieza
Cabezal eléctrico extraíble - easy clean
Tête électrique amovible-nettoyage facile



F10+10

Patas antideslizantes
Anti-slip feet
Pieds antidérapants



SISTEMA EXCLUSIVO
EXCLUSIVE SYSTEM
SYSTÈME EXCLUSIF

FP

INOVEDADI

i90

INDUSTRIA 90
MARCA REGISTRADA BY
Mavifrat S.L.

FREIDORA AGUA/ACEITE CABEZAL FIJO ECONÓMICAS
WATER AND OIL ECONOMIC FRYERS
FRITEUSES ECONOMIQUE EAU ET HUILE

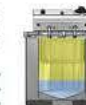


FP 10+10

FP 10

SISTEMA AGUA ACEITE
WATER OIL SYSTEM
SYSTÈME D'EAU ET D'HUILE

Mayor duración del aceite +
Ahorro de energía +
Permite freír sin mezclar sabores +



FREIDORAS AGUA + ACEITE

FREIDORAS CABEZAL FIJO-EXTRAÍBLE

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia		Voltaje	Capacidad			Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso Kg	Precio euros
			Kw	V		Agua(L)	Aceite(L)	Total(L)				
FP-10 230	107070	325X510X475	4	230	3,5	10	13,5	185X245X110	55	14	776	
FP-10+10 230	107071	325X510X476	4+4	230	3,5+3,5	10+10	13,5+13,5	185X245X110	110	27	1491	

936 358 758 (+34) 608 299 107 www.industria90.com industria90@industria90.com

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FP TRIPLE

INOVEDAD!



Personaliza Agua/Aceite Vaciado Máquina Cabezal Fijo 0°C/200°C Eléctrica 230 V

CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS CARACTÉRISTIQUES



Cabezal eléctrico extraíble fácil limpieza
Removable electric head - easy clean
Tête électrique amovible-nettoyage facile

FP 10+10+10

ELIJA SU LOGO
CHOOSE YOUR LOGO
CHOISISSEZ VOTRE LOGO



Termostato seguridad
Safety thermostat
Thermostat de sécurité

Termostato trabajo regulable
Adjustable work thermostat
Thermostat de travail réglable

Patas antideslizantes
Anti-slip feet
Pieds antidérapants

FP 10+10+10

CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 (18/10)
TOTALLY BUILT IN STAINLESS STEEL AISI 304 (18/10)
TOTALLEMENT CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 (18/10)

FP TRIPLE

INOVEDAD!



INDUSTRIA 90
MARCA REGISTRADA BY
Mottiflet S.L.

FREIDORA AGUA/ACEITE CABEZAL FIJO ECONÓMICAS
WATER AND OIL ECONOMIC FRYERS
FRITEUSES ECONOMIQUE EAU ET HUILE



SISTEMA AGUA ACEITE
WATER OIL SYSTEM
SYSTEME D'EAU ET D'HUILE

Mayor duración del aceite +
Ahorro de energía +
Permite freír sin mezclar sabores +



FREIDORAS AGUA-ACEITE

FREIDORAS CABEZAL FIJO-EXTRAÍBLE

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Capacidad			Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso Kg	Precio euros
					Agua(L)	Aceite(L)	Total(L)				
FP-10+10+10 230	108080	975x510x475	4+4+4	230	3,5+3,5+3,5	10+10+10	13,5+13,5+13,5	185X245X110	165	40	2095

936 358 758

(+34) 608 299 107

www.industria90.com

industria90@industria90.com



CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS CARACTÉRISTIQUES

F FREIDORA AGUA/ACEITE CABEZAL MÓVIL ECONÓMICAS
 WATER AND OIL ECONOMIC FRYERS
 FRITEUSES ECONOMIQUE EAU ET HUILE



Termostato seguridad
 Safety thermostat
 Thermostat de sécurité

ELIJA SU LOGO
 CHOOSE YOUR LOGO
 CHOISISSEZ VOTRE LOGO

Sistema elevación para máxima calidad alimentos
 Lifting system for maximum food quality
 Système de levage pour une qualité alimentaire maximale

F10

Grifo incorporado para evacuar aceite
 Built-in tap to evacuate oil
 Robinet intégré pour évacuer l'huile



Termostato trabajo regulable
 Adjustable work thermostat
 Thermostat de travail réglable

F10

Resistencia blindada en acero inoxidable
 Armored resistance in stainless steel
 Résistance blindée en acier inoxydable



F10

CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 (18/10)
 TOTALLY BUILT IN STAINLESS STEEL AISI 304 (18/10)
 TOTALEMENT CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 (18/10)

Cabezal eléctrico extraíble fácil limpieza
 Removable electric head - easy clean
 Tête électrique amovible-nettoyage facile



F10+10

Patas antideslizantes
 Anti-slip feet
 Pieds antidérapants



RECOMENDADO
 RECOMMENDED
 CONSEILLÉ

SISTEMA EXCLUSIVO
 EXCLUSIVE SYSTEM
 SYSTÈME EXCLUSIF

SISTEMA AGUA ACEITE
 WATER OIL SYSTEM
 SYSTÈME D'EAU ET D'HUILE

Mayor duración del aceite +
 Ahorro de energía +
 Permite freír sin mezclar sabores +



FREIDORAS AGUA + ACEITE

FREIDORAS CABEZAL MÓVIL-EXTRAÍBLE

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Capacidad		Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso Kg	Precio euros	
					Agua(L)	Aceite(L)					Total(L)
F-10 230	107066	325X510X475	4	230	3,5	10	13,5	185X245X110	55	14	813
F-10+10 230	107067	650X510X475	4+4	230	3,5+3,5	10+10	13,5+13,5	185X245X110	110	27	1606

F TRIPLE

INOVADADI



Personaliza Agua/Aceite Vaciado Máquina Cabezal Móvil 0°C/200°C Eléctrica 230 V

CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS CARACTÉRISTIQUES



Cabezal eléctrico extraíble fácil limpieza
Removable electric head - easy clean
Tête électrique amovible-nettoyage facile

Sistema elevación para máxima calidad alimentos
Lifting system for maximum food quality
Système de levage pour une qualité alimentaire maximale

F 10+10+10

ELIJA SU LOGO
CHOOSE YOUR LOGO
CHOISISSEZ VOTRE LOGO

Termostato seguridad
Safety thermostat
Thermostat de sécurité

Termostato trabajo regulable
Adjustable work thermostat
Thermostat de travail réglable



Patas antideslizantes
Anti-slip feet
Pieds antidérapants

F 10+10+10

CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 (18/10)
TOTALLY BUILT IN STAINLESS STEEL AISI 304 (18/10)
TOTALLEMENT CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 (18/10)

F TRIPLE

INOVADADI



INDUSTRIA 90
MARCA REGISTRADA BY
Novifast S.L.

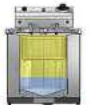
FREIDORA AGUA/ACEITE CABEZAL MÓVIL ECONÓMICAS
WATER AND OIL ECONOMIC FRYERS
FRITEUSES ECONOMIQUE EAU ET HUILE



F10+10+10

SISTEMA AGUA ACEITE
WATER OIL SYSTEM
SYSTÈME D'EAU ET D'HUILE

Mayor duración del aceite •
Ahorro de energía •
Permite freír sin mezclar sabores •



FREIDORAS AGUA-ACEITE

FREIDORAS CABEZAL MOVIL-EXTRAIBLE

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Capacidad			Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso Kg	Precio euros
					Agua(L)	Aceite(L)	Total(L)				
F-10+10+10 230	108100	975x510x475	4+4+4	230	3,5+3,5+3,5	10+10+10	13,5+13,5+13,5	185X245X110	165	40	2211

FH



Personaliza



Vaciado Agua



Agua/Aceite



Vaciado Máquina



Cabezal Móvil



Visor Agua/Aceite



0°C/200°C



Electrica 230/400 V

CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS CARACTÉRISTIQUES

FH

FREIDORAS AGUA/ACEITE CABEZAL MÓVIL
WATER AND OIL FRYERS MOBILE HEAD
TETE MOBILE DE FRITEUSE A EAU ET HUILE



INDUSTRIA 90
MARCA REGISTRADA BY
Mavifrat S.L.



Termostato trabajo regulable
Adjustable work thermostat
Thermostat de travail réglable

Cabezal eléctrico extraíble fácil limpieza
Removable electric head - easy clean
Tête électrique amovible-nettoyage facile

Termostato seguridad
Safety thermostat
Thermostat de sécurité

ELIJA SU LOGO
CHOOSE YOUR LOGO
CHÉRISSÉZ VOTRE LOGO

Grifo incorporado para evacuar aceite
Built-in tap to evacuate oil
Robinet intégré pour évacuer l'huile

FH10+10

CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 (18/10)
TOTALLY BUILT IN STAINLESS STEEL AISI 304 (18/10)
TOTALEMENT CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 (18/10)

POSSIBILIDAD DOBLE CESTA
POSSIBILITY DOUBLE BASKET
POSSIBILITÉ DE DOUBLE PANIER
(mod. 25/35)



FH25

Sistema elevación para máxima calidad alimentos
Lifting system for maximum food quality
Système de levage pour une qualité alimentaire maximale



**RECOMENDADO
RECOMMENDED
CONSEILLÉ**

**SISTEMA EXCLUSIVO
EXCLUSIVE SYSTEM
SYSTÈME EXCLUSIF**



FH35+35

Patas antideslizantes
Anti-slip feet
Pieds antidérapants



FH10+10

SISTEMA AGUA ACEITE
WATER OIL SYSTEM
SYSTÈME D'EAU ET D'HUILE

Mayor duración del aceite •
Ahorro de energía •
Permite freír sin mezclar sabores •



FREIDORAS AGUA + ACEITE

FREIDORAS CABEZAL MOVIL-EXTRAIBILE

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Cesta			Raciones 200g	Peso Kg	Precio euros	
					Agua(L)	Aceite(L)	Total(L)				
FH10 230	107306	325X600X450	6	230	3,5	10	13,5	185x245x110	91	18	1177
FH10+10 230	107308	650X600X450	6+6	230	3,5+3,5	10+10	13,5+13,5	185x245x110	182	34	2303
FH10 400	107307	325X600X450	6	400	3,5	10	13,5	185x245x110	91	18	1227
FH10+10 400	107309	650X600X450	6+6	400	3,5+3,5	10+10	13,5+13,5	185x245x110	182	34	2402
FH17 230	107310	360X645X940	6	230	4,5	15	19,5	205x285x120	110	28	1512
FH17+17 230	107312	720X645X940	6+6	230	4,5+4,5	15+15	19,5+19,5	205x285x120	220	51	2879
FH17 400	107311	360X645X940	7	400	4,5	15	19,5	205x285x120	110	28	1572
FH17+17 400	107313	720X645X940	7+7	400	4,5+4,5	15+15	19,5+19,5	205x285x120	220	51	2982
FH25 400	107315	410X645X940	15	400	8	23	31	235x325x140	260	38	2169
FH25+25 400	107317	820X645X940	15+15	400	8+8	23+23	31+31	235x325x140	520	71	4097
FH35 400	107318	530X645X940	15	400	14	30	44	350x325x150	275	44	2362
FH35+35 400	107320	1065X645X940	15+15	400	14+14	30+30	44+44	350x325x150	550	86	4508

FH TRIPLE

INOVADADI



CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS CARACTÉRISTIQUES



Cabezal eléctrico extraíble fácil limpieza
Removable electric head - easy clean
Tête électrique amovible-nettoyage facile

Sistema elevación para máxima calidad alimentos
Lifting system for maximum food quality
Système de levage pour une qualité alimentaire maximale

ELIJA SU LOGO
CHOOSE YOUR LOGO
CHOISISSEZ VOTRE LOGO

FH 10+10+10

Termostato trabajo regulable
Adjustable work thermostat
Thermostat de travail réglable

CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 (18/10)
TOTALLY BUILT IN STAINLESS STEEL AISI 304 (18/10)
TOTALLEMENT CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 (18/10)



Patas antideslizantes
Anti-slip feet
Pieds antidérapants

FH 10+10+10

FH TRIPLE

INOVADADI



INDUSTRIA 90
MARCA REGISTRADA BY
Mavifrat S.L.

FREIDORAS AGUA/ACEITE CABEZAL MÓVIL
WATER AND OIL FRYERS MOBILE HEAD
TETE MOBILE DE FRITEUSE A EAU ET HUILE



FH10+10+10

SISTEMA AGUA ACEITE
WATER OIL SYSTEM
SYSTÈME D'EAU ET D'HUILE

Mayor duración del aceite +
Ahorro de energía +
Permite freír sin mezclar sabores +



FREIDORAS AGUA-ACEITE

FREIDORAS CABEZAL MOVIL-EXTRAIBLE

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Capacidad			Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso Kg	Precio euros
					Agua(L)	Aceite(L)	Total(L)				
FH-10+10+10 230	108200	975x600x450	6+6+6	230	3,5+3,5+3,5	10+10+10	13,5+13,5+13,5	185X245X110	265	54	3233
FH-10+10+10 400	108201	975x600x450	6+6+6	400	3,5+3,5+3,5	10+10+10	13,5+13,5+13,5	185X245X110	265	54	3377
FH-17+17+17 230	108400	1080x645x940	6+6+6	230	4,5+4,5+4,5	15+15+15	19,5+19,5+19,5	208X285X120	330	80	4122
FH-17+17+17 400	108401	1080x645x940	7+7+7	400	4,5+4,5+4,5	15+15+15	19,5+19,5+19,5	208X285X120	330	80	4264

FSM 700



CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS CARACTÉRISTIQUES



FSM 17 400

Termostato trabajo regulable
Adjustable work thermostat
Thermostat de travail réglable



Cesta acero AISI 304 reforzada
Reinforced steel AISI 304 basket
Panier en acier renforcé

ESCOJE TU LOGO
CHOOSE YOUR LOGO
CHOISISSEZ VOTRE LOGO

Cabezal eléctrico extraíble fácil limpieza
Removable electric head - easy clean
Tête électrique amovible-nettoyage facile

Tapa
cap
Casquette



FSM 17 230

FONDO 700
FUND 700
FONDS 700

Patas regulables antideslizantes
Adjustable anti-slip feet
Pieds antidérapants réglables

CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 (18/10)
TOTALLY BUILT IN STAINLESS STEEL AISI 304 (18/10)
TOTALLEMENT CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 (18/10)



FONDO 700
FUND 700
FONDS 700

FSM 700

LINEA PREMIUM FONDO 700
PREMIUM LINE FUND 700
LIGNE PREMIUM FONDS 700



INDUSTRIA 90
MARCA REGISTRADA BY
Novifast S.L.



FSM 17 + 17 400

SISTEMA AGUA ACEITE
WATER OIL SYSTEM
SYSTEME D'EAU ET D'HUILE

Mayor duración del aceite -
Ahorro de energía -
Permite freír sin mezclar sabores -



FREIDORAS AGUA + ACEITE

FREIDORAS CABEZAL FIJO -EXTRAIBLE

Modelo	Código	Dimensiones	Potencia	Voltaje	Capacidad			Cesta	Raciones	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	V	Agua(L)	Aceite(L)	Total(L)				
FSM17 230	107325	400X700X940	6	230	4,5	15	19,5	208X285X120	110	30	1902
FSM17+17 230	107326	800X700X940	6+6	230	4,5+4,5	15+15	19,5+19,5	208X285X120	220	55	3596
FSM17 400	107327	400X700X940	7	400	4,5	15	19,5	208X285X120	110	30	1959
FSM17+17 400	107328	800X700X940	7+7	400	4,5	15	19,5	208X285X120	220	55	3702

936 358 758

(+34) 608 299 107

www.industria90.com

industria90@industria90.com

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CARACTERÍSTICAS CHARACTERISTICS CARACTÉRISTIQUES

Cubeta embutida sin soldaduras
Inlaid bucket without welds
Seau incrusté sans soudures



FG10+10

Fabricadas en acero AISI 304 con ángulos redondeados
Made of AISI 304 steel with rounded corners
Fabriquè en acier AISI 304 avec angles arrondis



FG10

ELIJA SU LOGO
CHOOSE YOUR LOGO
CHOISISSEZ VOTRE LOGO

Termostado regulación
Thermostat regulation
Règlage du thermostat

Termostato de Seguridad
Safety thermostat
Thermostat de sécurité

Válvula de gas mecánica con termostato integrado
Mechanical gas valve with integrated thermostat
Robinet à gaz mécanique avec thermostat intégré



FG23+23

Cámara de combustión Ecológica sin materiales aislantes
Ecological combustion chamber without insulating materials
Chambre de combustion écologique sans matériaux isolants

Amplia zona fría
Wide cold area
Large zone froide



FG17

ELIJA SU LOGO
CHOOSE YOUR LOGO
CHOISISSEZ VOTRE LOGO

Gestión electrónica y simplificada con dos temperaturas de funcionamiento regulables
Electronic and simplified management with two adjustable operating temperatures
Gestion électronique et simplifiée avec deux températures de fonctionnement réglables

FREIDORAS GAS GAS FRYERS FRITEUSES À GAZ



FG 23



FG15+15

FREIDORAS GAS

FREIDORA GAS CUBA QUEMADORES EN EXTERIOR

Modelo	Código	Dimensiones		Potencia		Tensión		Cesta	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h	L	V	L x P x H (mm)			
FREIDORA GAS FG-10	500000	400X600X650	6,5	10922	10	--	290X215X120	28	1963	
FREIDORA GAS FG-10+10	500001	700X600X650	6,5+6,5	10922+10922	10+10	--	290X215X120	45	3241	
FREIDORA GAS FG-17	500002	400X700X1139	12	20160	17	--	375X215X120	60	3159	
FREIDORA GAS FG-17+17	500003	700X700X1139	12+12	20160+20160	17+17	--	375X215X120	95	5520	
FREIDORA GAS FG-15	500006	400X750X850	11,9	10234	15	230	(2) 280X270X95	62	3253	
FREIDORA GAS FG-15+15	500007	800X750X850	11,9+11,9	10234+10234	15+15	230	(4) 280X270X95	98	5672	
FREIDORA GAS FG-23	500008	400X900X850	24	20640	23	230	(2) 445X130X100	80	4168	
FREIDORA GAS FG-23+23	500009	800X900X850	24+24	20640+20640	23+23	230	(4) 445X130X100	115	6565	



Freidora eléctrica Electrical fryer

Serie
FR
Series

A DESTACAR



Estructura

Estructura en acero inoxidable.
Resistencias blindadas de acero inoxidable.
Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
En los modelos con grifo, cubeta con fondo inclinado para su perfecto vaciado.
Grifo de media pulgada de paso total.
Termostato regulable hasta 195°C.
Termostato de seguridad en todos los modelos.

BENEFITS

Exstructure

Stainless steel body.
Heater covered by stainless steel.
Lift out control panel for easy cleaning.
Models with tap are equipped with slanting tank for easy empty.
Tap 1/2".
Adjustable thermostat at 195°C.
Safety thermostat in all models.

FR 6L



FR 66L



FR 8L G



FR 1010L G



MOD	FR 6L	FR 66L	FR 8L G	FR 88L G	FR 10L G	FR 1010L G	FR 10L GT	FR 1010L GT
Largo / Wide (mm)	260	520	260	520	260	520	260	520
Fondo / Depth (mm)	355	355	395	395	445	445	445	445
Alto / Height (mm)	320	320	315	315	315	315	315	315
Potencia / Power (W)	3000	3000x2	3500	3500x2	4500	4500x2	6000	6000x2
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	400+N/50	400+N/50
Capacidad [Aceite] / Capacity [Oil]	6	6+6	8	8+8	10	10+10	10	10+10
Grifo / Tap	NO	NO	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Cesta / Basket [LxPxH] (mm)	210x210x100	210x210x100	220x240x100	220x240x100	220x280x100	220x280x100	220x280x100	220x280x100
Nº Cestas / Nº of basket	1	2	1	2	1	2	1	2
Precio / Price (€)	307 €	535 €	404 €	755 €	513 €	942 €	578 €	1.109 €

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.

The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

www.infrico.com



627

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS



AUTOMATIC FRYER WITHOUT FUMES



FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS

Maquina diseñada para realizar con una calidad extraordinaria cualquier fritura todo ello sin humos, olores y con alta rentabilidad, sin necesidad de tener una cocina con extracción de humos tradicional o sin instalaciones. Fríe productos congelados y frescos, tales como patatas, croquetas, Nuggets , precocinados, etc

Esta maquina tiene una alta producción ideal para establecimientos de fast food, casual dinning, restaurantes y bares de tapas, catering, centros comerciales, precocinados en supermercados, estaciones de servicio, etc.

La tecnología de última generación empleada con un sistema de refrigeración y filtración por aceleración de velocidad del aire, hace que se diferencie de todo lo existente en el mercado.

Características técnicas:

- Sistema de refrigeración con Gas 134 a, libre de CFS. Control digital de desescarche automático.
- Aislada térmicamente para ahorro Energetico.
- Todos los filtros fácilmente desmontables para su limpieza, así como todas las partes de la freidora son desmontables para su limpieza, incluso en el lavavajillas.
- Salida a bandeja recogedora de agua residual, grasas y aceite.
- Medidas: 527x856x728 mm.

Opcional:

- Sistema contra incendios: 2490 €
- Potencia reducida a 3000W

AUTOMATIC FRYER WITHOUT FUMES

Machine deesigned for doing,with excellent quality,any fried hithout to need extraction hoods nor smells. This fryer supply great profitability. You not need have a system of extraction hoods nor instalation.

To fry freezing and fresh products, like potatoes, croquette, nuggets, precooked...

This machine have a great production and this is perfect for place of fast food, casual dinning, restaurants, bar, catering, shopping center, super-market, service station...

The tecnologic of last generation employee with a system of refrigeration and filtration by acceleration of air speed, makes it different from everything on the market.

Characteristics:

- System of refrigeration with gas 134 to free de CFS . Control digital of automatic defrost.
- Thermally insulated to save energy.
- Easily removable filters for cleaning, as well as all parts of the fryer are removable for cleaning, even in the dishwasher.
- Outlet to tray collecting residual water, grease and oil.
- Measures: 527x856x728 mm.

Optional:

- Fire protection system: 2490 €
- Reduced power 3000W

MODELO Model	CAPACIDAD ACEITE Capacity Oil	CARGA Kg/CICLO Load Kg/Ciclo	RESISTENCIA W Resistance W	Kg/H PRODUCCIÓN Production Kg/H	CONSUMO W Consumption	VOLTAJE Voltaje	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
TURBOFRY9	9	1,1	3000/5000	28	5700	220 ó 380V	75	5300 €



FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS DOBLE

AUTOMATIC FRYER WITHOUT FUMES DOUBLE



FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS DOBLE

Máquina diseñada para realizar con una calidad extraordinaria cualquier fritura todo ello sin humos, olores y con alta rentabilidad, sin necesidad de tener una cocina con extracción de humos tradicional o sin instalaciones. Fríe productos congelados y frescos, tales como patatas, croquetas, nuggets, precocinados, etc...

Esta máquina tiene una alta producción ideal para establecimientos de fast food, casual dinning, restaurantes y bares de tapas, catering, centros comerciales, precocinados en supermercados, estaciones de servicio, etc...

La tecnología de última generación empleada con un sistema de refrigeración y filtración por aceleración de velocidad del aire, hace que se diferencie de todo lo existente en el mercado.

Características técnicas:

- Sistema de refrigeración con Gas 134 a, libre de CFS. Control digital de desescarche automático.
- Aislada térmicamente para ahorro Energetico.
- Todos los filtros fácilmente desmontables para su limpieza, así como todas las partes de la freidora son desmontables para su limpieza, incluso en el lavavajillas.
- Medidas: 1054x856x728 mm.

Opcional:

- Sistema contra incendios: 2980 €
- Potencia reducida a 3000W + 3000W

AUTOMATIC FRYER WITHOUT FUMES DOUBLE

Machine deesigned for doing,with excellent quality,any fried hithout to need extraction hoods nor smells. This fryer supply great profitability. You not need have a system of extraction hoods nor instalation.

To fry freezing and fresh products, like potatoes, croquette, nuggets, precooked...

This machine have a great production and this is perfect for place of fast food, casual dinning, restaurants, bar, catering, shopping center, super-market, service station...

The tecnologic of last generation employee with a system of refrigeration and filtratión by acceleration of air speed, makes it different from everything on the market.

Characteristics:

- System of refrigeration with gas 134 to free de CFS. Control digital of automatic defrost.
- Thermally insulated to save energy.
- Easily removable filters for cleaning, as well as all parts of the fryer are removable for cleaning, even in the dishwasher.
- Measures: 1054x856x728 mm.

Optional:

- Fire protection system: 2980 €
- Reduced power 3000W + 3000W

MODELO Model	CAPACIDAD ACEITE Capacity Oil	CARGA Kg/CICLO Load Kg/Ciclo	RESISTENCIA W Resistance W	Kg/H PRODUCCIÓN Production Kg/H	CONSUMO W Consumption	VOLTAJE Voltaje	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
TURBOFRY9+9	9+9	2,2	5000+5000	50	11400	220 ó 380V	95	7800 €

SERIE GASTRONORM CON CUBA EXTRAÍBLE



FRY-8



FRY-4+4

- Construidas enteramente en acero inoxidable.
- **Las cubas son extraíbles. En los modelos FRY-8 y FRY-8+8 disponen de asas para facilitar su extracción.**
- El cabezal es girable y extraíble, para facilitar su limpieza.
- El microrruptor de seguridad impide el calentamiento de la resistencia cuando el cabezal está girado o mal colocado.
- Todos los modelos funcionan accionando el termostato de trabajo (graduable hasta los 190°C) y están dotados de termostato de seguridad (210°C), cuyo rearme se realiza manualmente desde el exterior.
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento del aceite.
- Tienen marcado el nivel mínimo y máximo de aceite necesario para trabajar.
- El asa es extraíble, facilitando la limpieza de la cesta.
- Equipadas con patas de goma antideslizantes.
- Se suministran con tapa inoxidable que evita que el aceite se ensucie cuando la máquina está apagada.

FREIDORAS DE CUBA SIMPLE		P.V.P.
7631000	FRY-4 - 230V / 50Hz / 1	140 €
7631010	FRY-8 - 230V / 50Hz / 1	162 €

FREIDORAS DE CUBA DOBLE		P.V.P.
7631005	FRY-4+4 - 230V / 50Hz / 1	259 €
7631015	FRY-8+8 - 230V / 50Hz / 1	306 €

CARACTERÍSTICAS	FRY-4	FRY-4+4	FRY-8	FRY 8+8
Volumen aceite (litros)	3,5	3,5 + 3,5	6	6 + 6
Nº de cestas y cubas	1	2	1	2
Medidas cestas (mm)	130 x 220 x 100	130 x 220 x 100	200 x 220 x 100	200 x 220 x 100
Potencia (W)	2.000	2.000 + 2.000	3.000	3.000 + 3.000
Dimensiones (mm)	190 x 440 x 275	380 x 440 x 275	290 x 440 x 290	590 x 440 x 290
Peso neto (Kg)	4,5	7	6	10

SERIE CON GRIFO Y CUBA SOLDADA



FRY-13



FRY-9+9

- Freidoras con grifo.

- Construidas enteramente en acero inoxidable.

- Cuba soldada, con bordes redondeados para facilitar la limpieza y fondo inclinado hacia el grifo para extraer el aceite usado con facilidad.

- El cabezal es girable y extraíble, para facilitar su limpieza.

- El microrruptor de seguridad impide el calentamiento de la resistencia cuando el cabezal está girado o mal colocado.

- Todos los modelos funcionan accionando el termostato de trabajo (graduable hasta los 190°C) y están dotados de termostato de seguridad (210°C), cuyo rearme se realiza manualmente desde el exterior.

- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento del aceite.

- Provistas de relé para la activación de la resistencia.

- Tienen marcado el nivel mínimo y máximo de aceite necesario para trabajar.

- El asa es extraíble, facilitando la limpieza de la cesta.

- Equipadas con patas de goma antideslizantes.

- Se suministran con tapa inoxidable que evita que el aceite se ensucie cuando la máquina está apagada.

FREIDORAS DE CUBA SIMPLE		P.V.P.
7631090	FRY-9 - 230V / 50Hz / 1	216 €
7631120	FRY-13 - 230V / 50Hz / 1	242 €

FREIDORAS DE CUBA DOBLE		P.V.P.
7631095	FRY-9+9 - 230V / 50Hz / 1	410 €
7631125	FRY-13+13 - 230V / 50Hz / 1	445 €

CARACTERÍSTICAS	FRY-9	FRY-9+9	FRY-13	FRY 13+13
Volumen aceite (litros)	6	6 + 6	8,5	8,5 + 8,5
Nº de cestas y cubas	1	2	1	2
Medidas cestas (mm)	200 x 220 x 100	200 x 220 x 100	210 x 220 x 120	210 x 220 x 120
Potencia (W)	4.000	4.000 x 4.000	5.000	5.000 + 5.000
Dimensiones (mm)	280 x 460 x 330	570 x 460 x 330	310 x 480 x 350	630 x 480 x 350
Peso neto (Kg)	7,5	11	8	12

SERIE PARA PASTERÍA



FRY-18

- Gran superficie de cesta para facilitar la fritura en productos de pastelería.
- Freidora con grifo.
- Construida enteramente en acero inoxidable.
- Cuba soldada, con bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Funciona accionando el termostato de trabajo (graduable hasta los 190°C) y está dotada de termostato de seguridad (210°C), cuyo rearme se realiza manualmente desde el exterior.
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento del aceite.
- Provista de relé para la activación de la resistencia.
- Cesta con doble asa.
- Placa perforada y extraíble sobre la resistencia para facilitar la limpieza.
- Equipada con patas de goma antideslizantes.
- Se suministra con tapa inoxidable que evita que el aceite se ensucie cuando la máquina está apagada.

SERIE PARA PASTERÍA		P.V.P.
7631150	FRY-18 - 230V / 50Hz / 1	361 €

CARACTERÍSTICAS	FRY-18
Volumen aceite (litros)	12
Número de cestas	1
Medidas cestas (mm)	377 x 290 x 90
Potencia (W)	4.000
Dimensiones (mm)	480 x 450 x 240
Peso neto (Kg)	14

SERIE DE PIE FRY-26



FRY-26

- Freidora con grifo.

- Construida enteramente en acero inoxidable.
- **Cuba soldada, con bordes redondeados para facilitar la limpieza y fondo inclinado hacia el grifo para extraer el aceite usado con facilidad.**
- El cabezal es girable y extraíble, para facilitar su limpieza.
- Interruptor general de encendido y apagado.
- El microrruptor de seguridad impide el calentamiento de la resistencia cuando el cabezal está girado o mal colocado.
- Termostato de trabajo (graduable hasta los 190°C) y termostato de seguridad (210°C), con rearme manual.
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento del aceite.

- Provista de contactor.

- Provista de temporizador con alarma sonora al acabar el tiempo programado.
- Cuenta con 2 cestas.
- Rejilla extraíble sobre la resistencia para facilitar la limpieza.
- Equipada con patas regulables en altura.
- Se suministra con tapa inoxidable que evita que el aceite se ensucie cuando la máquina está apagada.

SERIE DE PIE FRY-26		P.V.P.
7631210	FRY-26 - 400V / 50Hz / 3	1.120 €

CARACTERÍSTICAS	FRY-26
Volumen aceite (litros)	26
Número de cestas	2
Medidas cestas (mm)	335 x 165 x 155
Potencia (W)	10.000
Dimensiones (mm)	420 x 830 x 1080
Peso neto (Kg)	38

SERIE DE PIE MOTORIZADA FRY-28



FRY-28

- **Dispone de temporizador con alarma incluida. Las cestas se elevan y bajan de forma motorizada. Puede trabajar también en modo manual.**
- Construida enteramente en acero inoxidable.
- **Cuba soldada, con bordes redondeados para facilitar la limpieza y fondo inclinado hacia el grifo para extraer el aceite usado con facilidad.**
- Interruptor general de encendido y apagado.
- El microrruptor de seguridad impide el calentamiento de la resistencia cuando el cabezal está girado o mal colocado.
- Termostato de trabajo (graduable hasta los 190°C) y termostato de seguridad (210°C), con rearme manual.
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento del aceite.
- **Provista de contactor.**
- Provista de temporizador con alarma sonora al acabar el tiempo programado.
- **Freidora con grifo.**
- Cuenta con 2 cestas.
- Rejilla extraíble sobre la resistencia para facilitar la limpieza.
- Equipada con patas regulables en altura.
- Se suministra con tapa inoxidable que evita que el aceite se ensucie cuando la máquina está apagada.

SERIE DE PIE MOTORIZADA FRY-28		P.V.P.
7631200	FRY-28 - 400V / 50Hz / 3	1.820 €

CARACTERÍSTICAS	FRY-28
Volumen aceite (litros)	28
Número de cestas	2
Medidas cestas (mm)	335 x 165 x 155
Potencia (W)	18.000
Dimensiones (mm)	400 x 830 x 1100
Peso neto (Kg)	68

Especial para todo tipo de frituras
Essential for all types of fried dishes



Destinada a un uso intensivo en restaurantes, bares, hoteles, etc. Especial para todo tipo de frituras, permite freír gran cantidad de alimento
Fabricada en acero inoxidable, exterior e interior, garantiza una gran durabilidad y resistencia
Termostato de temperatura regulable
Termostato de seguridad con rearme manual
Mango termo resistente
Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite
Indicador máximo-mínimo de nivel de aceite
Panel extraíble para facilitar el mantenimiento y la limpieza

Destinée à un usage intensif dans les restaurants, les bars, les hôtels, etc. Spécial pour tout type de friture, permet de frire de grandes quantités d'aliments
Fabriquée en acier inoxydable, extérieur et intérieur, elle garantit une grande durabilité et résistance
Thermostat de température réglable
Thermostat de sécurité avec réinitialisation manuelle
Manche résistant à chaleur
Système de fixation du panier pour égoutter l'huile
Indicateur maximum-minimum du niveau d'huile
Panneau extractible pour faciliter l'entretien et le nettoyage

Für die intensive Nutzung in Restaurants, Bars, Hotels usw. konzipiert. Für alle Frittarten geeignet. Design für das Frittieren großer Mengen von Lebensmitteln
Innen und außen aus rostfreiem Stahl, um eine lange Haltbarkeit und Beständigkeit zu gewährleisten
Thermostat zur Temperaturregelung. Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung
Wärmebeständiger Griff
Korbbelegungssystem zum Abtropfen des Öls
Ölfüllstandsanzeige Max.-Min
Entnehmbare Schaltkasten zur Erleichterung der Wartung und Reinigung

Intended for heavy-duty use in restaurants, bars, hotels, etc. Essential for all types of fried dishes, it can fry a large amount of food
Made of stainless steel, exterior and interior, guarantees great durability and resistance
Adjustable temperature thermostat
Safety thermostat with manual reset
Heat resistant handle
System for hanging the basket to drain the oil
Minimum-maximum oil level indicator
Removable panel for easy maintenance and cleaning



Resistencia
Resistance

Destinada a un uso intensivo em restaurantes, bares, hotéis, etc. Especial para todo o tipo de fritos, permite fritar uma grande quantidade de alimentos
Exterior e interior em aço inoxidável, de grande durabilidade e resistência
Termóstato de temperatura regulável
Termóstato de segurança com rearme manual
Mango termorresistente
Sistema de fixação do cesto para escorrer o óleo
Indicador máximo/mínimo do nível de óleo
Painel extraível para facilitar a manutenção e a limpeza



Resistencia
Resistance

New



Freidora PROFESIONAL

Friteuse
Friteuse
Fryer
Fritadeira

Ref	€	L	U.Venta
69169	223,70	6,0	1 Simple · Simple
69466	350,00	6,0x2	1 Doble · Double <i>New</i>

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperat./Temp.	Capac./Capacity	Cont./Container	Cestillo/Basket	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69169	220-240 V/50-60 Hz	2500 W	50°C - 190°C	6,0 L	32,5 x26,5x15 cm	24x20x10,5 cm	27x41x31 cm	5,50 Kg
69466	220-240 V/50-60 Hz	2500 W x 2	50°C - 190°C	6,0 L x 2	32,5 x26,5x15 cm	24x20x10,5 cm	55x41x31 cm	10,0 Kg



· Semiprofessional use ·

Freidora

Friteuse
Friteuse
Fryer
Fritadeira

Ref	€	L	U.Venta
69135	89,20	3,50	1 Simple · Simple
69170	178,60	3,50x2	1 Doble · Double

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69135	220-240 V / 50-60 Hz	2000 W	190°C	3,50 L	41x22x21 cm	2,70 Kg
69170	220-240 V / 50-60 Hz	4000 W	190°C	3,50 x 2 L	41x39,5x21 cm	6,60 Kg



Dimensiones reducidas para unas prestaciones de gama alta, una pequeña gran freidora

Dimensions réduites pour des prestations haut de gamme, une petite grande friteuses
Kleine Abmessungen bei hoher Leistung, eine kleine großartige Friteuse
Smaller dimensions for high-end features, a small but powerful fryer
Dimensões reduzidas para umas prestações de gama alta, uma pequena grande fritadeira

Ventana incorporada en la tapa
Window incorporated in the lid



Cubeta extraíble
Removable tray



Las paredes exteriores se mantendrán frías en todo momento
The external walls will be kept cool at all times

· Household use ·

Freidora

Friteuse
Friteuse
Fryer
Fritadeira

Ref	€	L	U.Venta
69199	100,90	2,50	1



Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperat./Temp.	Temp./Timer	Capacidad/Capacity	Cestillo/Basket	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69199	220-240 V/50-60 Hz	2800 W	130 - 190°C	0 -30 min	2,50 L	18x17x10 cm	34x29x25 cm	3,90 Kg

► FREIDORAS CON GRIFO

Professional use

Inox



Destinada a un uso intensivo en restaurantes, bares, hoteles, etc. Especial para todo tipo de frituras, permite freír gran cantidad de alimento
Fabricada en acero inoxidable, exterior e interior, garantiza una gran durabilidad y resistencia
Termostato de temperatura regulable
Termostato de seguridad con rearme manual
Mango termo resistente
Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite
Indicador máximo-mínimo de nivel de aceite
Gracias a su grifo incorporado, permite extraer fácilmente el aceite del contenedor
Panel extraíble para facilitar el mantenimiento y la limpieza

Destinée à un usage intensif dans les restaurants, les bars, les hôtels, etc. Spécial pour tout type de friture, permet de frire de grandes quantités d'aliments
 Fabriquée en acier inoxydable, extérieur et intérieur, elle garantit une grande durabilité et résistance
 Thermostat de température réglable
 Thermostat de sécurité avec réinitialisation manuelle
 Manche résistant à chaleur
 Système de fixation du panier pour égoutter l'huile
 Indicateur maximum-minimum du niveau d'huile
 Grâce à son robinet intégré, elle permet d'extraire facilement l'huile du conteneur
 Panneau extractible pour faciliter l'entretien et le nettoyage

Für die intensive Nutzung in Restaurants, Bars, Hotels usw. konzipiert. Für alle Frittierarten geeignet. Design für das Frittieren großer Mengen von Lebensmitteln Innen und außen aus rostfreiem Stahl, um eine lange Haltbarkeit und Beständigkeit zu gewährleisten
 Thermostat zur Temperaturregelung. Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung
 Wärmebeständiger Griff
 Korbbelegungssystem zum Abtropfen des Öls
 Ölfüllstandsanzeige Max.-Min
 Dank dem eingebauten Ablasshahn lässt sich das Öl leicht aus dem Behälter entfernen
 Entnehmbare Schaltkasten zur Erleichterung der Wartung und Reinigung

Intended for heavy-duty use in restaurants, bars, hotels, etc. Essential for all types of fried dishes, it can fry a large amount of food
 Made of stainless steel, exterior and interior, guarantees great durability and resistance
 Adjustable temperature thermostat
 Safety thermostat with manual reset
 Heat resistant handle
 System for hanging the basket to drain the oil
 Minimum-maximum oil level indicator
 Thanks to its built-in tap, it allows easy extraction of oil from the container
 Removable panel for easy maintenance and cleaning

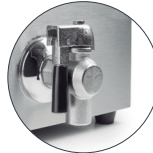
Destinada a um uso intensivo em restaurantes, bares, hotéis, etc. Especial para todo o tipo de fritos, permite fritar uma grande quantidade de alimentos
 Exterior e interior em aço inoxidável, de grande durabilidade e resistência
 Termóstato de temperatura regulável
 Termóstato de segurança com rearme manual
 Mango termorresistente
 Sistema de fixação do cesto para escorrer o óleo
 Indicador máximo/mínimo do nível de óleo
 A torneira incorporada permite extrair facilmente o óleo do recipiente da fritadeira
 Painel extraível para facilitar a manutenção e a limpeza



Resistencia
Resistance

Cerrado
Closed

Abierto
Open



New

Freidora con grifo PROFESIONAL

Friteuse avec robinet
 Friteuse mit Wasserhahn
 Fryer with tap
 Fritadeira com torneira

Ref	€	L	U.Venta
69468	236,00	8,0	1 Simple · Simple
69469	450,00	8,0x2	1 Doble · Double <i>New</i>



Resistencia
Resistance

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperat./Temp.	Capac./Capacity	Cont./Container	Cestillo/Basket	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69468	220-240 V/50-60 Hz	3,25 Kw	50°C - 190°C	8,0 L	24x30x20 cm	18,5x24x14 cm	27x41x42 cm	7,00 Kg
69469	220-240 V/50-60 Hz	3,25 Kw x 2	50°C - 190°C	8,0 L x 2	24x30x20 cm	18,5x24x14 cm	55x41x42 cm	14,0 Kg



· Semiprofessional use ·

Fritadora con grifo

Friteuse avec robinet

Friteuse mit Wasserhahn

Fryer with tap

Fritadeira com torneira

Ref	€	L	U.Venta
69134	156,50	4,00	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69134	220-240 V / 50-60 Hz	2500 W	190°C	4,00 L	44,3x24,7x27,5 cm	2,94 Kg

FREIDORAS DE AIRE

Household use

Inox
18/10



Ideal para todas aquellas personas preocupadas por una dieta saludable
Permite preparar deliciosas y sanas recetas sin apenas aceite
Reduce el consumo de grasas conservando los nutrientes y sabores de los alimentos
Funciona por aire caliente que reparte el aceite por todos los alimentos consiguiendo una cocción homogénea
Sistema rotativo que distribuye el aire por todo el interior conservando el sabor de los alimentos
Cocina en poco tiempo y no produce malos olores ni humos

Idéale pour tous ceux qui souhaitent avoir un régime alimentaire sain
 Permet de préparer des recettes délicieuses et saines presque sans huile
 Réduit la consommation de graisses en conservant les nutriments et les saveurs des aliments
 Fonctionne avec de l'air chaud qui distribue l'huile à travers tous les aliments, obtenant ainsi une cuisson homogène
 Système rotatif qui distribue l'air à travers tout l'intérieur, conservant ainsi la saveur des aliments
 Cuisine rapidement et ne produit ni mauvaises odeurs ni fumées

Das ideale Küchengerät für gesundheitsbewusste Genießer
 Schon mit ganz wenig Öl kreieren Sie gesunde und leckere Rezepte
 Reduziert den Fettverbrauch und bewahrt die Nährstoffe und den Geschmack der Lebensmittel
 Arbeitet mit Heißluft-Zirkulation, die das Öl gleichmäßig im Innern verteilt und alles gut durchkocht
 Die heiße Luft zirkuliert im Innern des Geräts und erhält den vollen Geschmack
 Kocht schnell und geruchlos, raucht nicht

Ideal for all those who are concerned about a healthy diet
 Enables you to prepare delicious and healthy recipes with hardly any oil
 Reduces the consumption of fats, conserving the nutrients and flavours of food
 Works thanks to hot air that spreads the oil across the food to achieve even cooking
 Rotating system that distributes air throughout the interior, preserving the taste of food
 Cooks quickly and does not give off unpleasant odours or fumes

Ideal para todas as pessoas que querem seguir uma dieta saudável
 Permite preparar receitas deliciosas e saudáveis praticamente sem utilizar óleo
 Reduz o consumo de gorduras conservando os nutrientes e os sabores dos alimentos
 Funciona utilizando ar quente, que distribui o óleo por todos os alimentos, conseguindo uma cocção homogénea
 Sistema rotativo que distribui o ar pelo interior do recipiente, conservando o sabor dos alimentos
 Cozinha em pouco tempo, e não produz fumo nem maus cheiros

Fríe, saltea, sofríe, guisa, cocina al vapor y hornea
 Fries, sautés, sweats, stews, steams and bakes

Cubeta antiadherente de gran calidad
 Bowl with high-quality coating



Freidora Multifunción DAIRE

Friteuse Multifonctions
 Multifunktions Friteuse
 Multifunction fryer
 Fritadeira Multifuncionais

Ref	€	L	U.Venta
69308	187,70	3,0	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Temporiz./Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69308	220-240 V / 50-60 Hz	Sup.: 1000 W Inf.: 800 W Motor: 1000 W T= 1815 W	150°C - 200°C	3,0 L	0 - 30 min	45x34x25 cm	5,60 Kg
69311	220-240 V / 50-60 Hz	1500 W	80 - 200°C	2,00 L	0 - 30 min	38,5x25,5x33,39 cm	4,75 Kg



Freidora de aire

Friteuse à air chaud
 Fettfreie Friteuse
 Air fryer
 Fritadeira de ar

Ref	€	L	U.Venta
69311	155,80	2,00	1

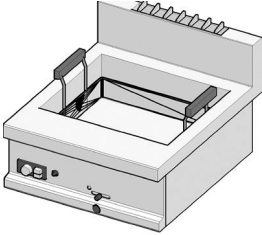



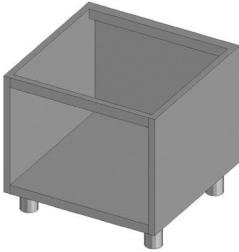
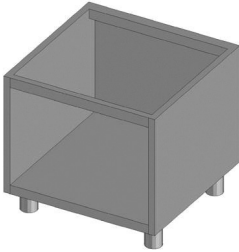


Cestillo/Basket
 16,7x16,6x8,7 cm

ACCESSORI FRIGGITRICI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
531013500	<p>CESTINO 1/2 per FME-15 EN Basket 1/2 for FME-15 • DE Korb 1/2 für Friteuse FME-15 • FR Panier 1/2 pour FME-15 • ES CESTA 1/2 PARA FME-15 cm. 14x 33x 12h</p>			61,00 0.8 / 0,04
531014400	<p>CESTINO 1/2 per FME-10 EN Basket 1/2 for FME-10 • DE Korb 1/2 für Friteuse FME-10 • FR Panier 1/2 pour FME-10 • ES CESTA 1/2 PARA FME-10 cm. 10x 25x 10h</p>			44,00 0.6 / 0,03
FPE-20 35032030	<p>FRIGGITRICE PASTICCERIA TRIFASE - 17 litri Vasca cm. 50x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 47x35x8h Filtro e coperchio vasca EN Confectioner's fryer threephase - 17 liters Tank cm. 50x42,5x17,5h - 1 basket cm. 47x35x8h Sieve and lid for tank • DE Friteuse für Konditorei dreiphasig - 17 Liter Becken cm. 50x42,5x17,5h - 1 Korb cm. 47x35x8h Filter und Deckel für Becken • FR Friteuse patisserie triphase - 17 litres Cuve cm. 50x42,5x17,5h - 1 panier cm. 47x35x8h Filtre et couvercle pour cuve • ES FREIDORA REPOSTERÍA TRIFÁSICA - 17 LITROS CUBA CM. 50X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 47X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA cm. 60x 70x 25h</p>		$\frac{6,6 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{230V\sim 3}{50/60 Hz}$	1.567,00 32 / 0,31
FPE-25 35032540	<p>FRIGGITRICE PASTICCERIA TRIFASE - 24 litri Vasca cm. 70x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 67x35x8h Filtro e coperchio vasca EN Confectioner's fryer threephase - 24 liters Tank cm. 70x42,5x17,5h - 1 basket cm. 67x35x8h Sieve and lid for tank • DE Friteuse für Konditorei dreiphasig - 24 Liter Becken cm. 70x42,5x17,5h - 1 Korb cm. 67x35x8h Filter und Deckel für Becken • FR Friteuse patisserie triphase - 24 litres Cuve cm. 70x42,5x17,5h - 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve • ES FREIDORA REPOSTERÍA TRIFÁSICA - 24 LITROS CUBA CM. 70X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA cm. 80x 70x 25h</p>		$\frac{10,2 kW}{230V\sim 3}$ $\frac{50/60 Hz}$	1.978,00 40 / 0,40
FPE-25 35032530	<p>cm. 80x 70x 25h</p>		$\frac{10,2 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{50/60 Hz}$	1.978,00 40 / 0,40
FPEH-25 35032531	<p>FRIGGITRICE PASTICCERIA POTENZIATA TRIFASE - 24 litri Vasca cm. 70x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 67x35x8h Filtro e coperchio vasca EN Powerfull Confectioner's fryer threephase - 24 liters Tank cm. 70x42,5x17,5h - 1 basket cm. 67x35x8h Sieve and lid for tank • DE Friteuse leistungsfähiges für Konditorei dreiphasig - 24 Liter Becken cm. 70x42,5x17,5h - 1 Korb cm. 67x35x8h Filter und Deckel für Becken • FR Friteuse patisserie triphase plus puissants- 24 litres Cuve cm. 70x42,5x17,5h - 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve • ES FREIDORA REPOSTERÍA TRIFÁSICA CON MAYOR POTENCIA - 24 LITROS CUBA CM. 70X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA cm. 80x 70x 25h</p>		$\frac{18 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{50/60 Hz}$	2.150,00 40 / 0,40

NUEVO
NEW

FRIGGITRICI PASTICCERIA A GAS - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	⚡ kW kcal/h	⚡ kW V _~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €/KG / M ³
FPG-20 40032050	FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS - 20 litri Vasca cm. 50x38x24h - 1 cesto cm. 47x35x8h Filtro e coperchio vasca EN Gas confectioner's fryer - 20 liters Tank cm. 50x38x24h - 1 basket cm. 47x35x8h Sieve and lid for tank • DE Gasfriteuse für Konditorei - 20 Liter Becken cm. 50x38x24h - 1 Korb cm. 47x35x8h Filter und Deckel für Becken • FR Friteuse pâtisserie à gaz - 20 litres Cuve cm. 50x38x24h - 1 panier cm. 47x35x8h Filtre et couvercle pour cuve • ES FREIDORA REPOSTERÍA GAS - 20 LITROS CUBA CM. 50X38X24H - 1 CESTA CM. 47X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA cm. 60x 70x 25h		11,2 kW 9.630 kcal/h		2.204,00 43 / 0,31
					
FPG-30 40033050	FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS - 28 litri Vasca cm. 70x38x24h - 1 cesto cm. 67x35x8h Filtro e coperchio vasca EN Gas confectioner's fryer - 28 liters Tank cm. 70x38x24h - 1 basket cm. 67x35x8h Sieve and lid for tank • DE Gasfriteuse für Konditorei - 28 Liter Becken cm. 70x38x24h - 1 Korb cm. 67x35x8h Filter und Deckel für Becken • FR Friteuse pâtisserie à gaz - 28 litres Cuve cm. 70x38x24h - 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve • ES FREIDORA REPOSTERÍA GAS - 28 LITROS CUBA CM. 70X38X24H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA cm. 80x 70x 25h		16,5 kW 14.190 kcal/h		2.549,00 57 / 0,40
					
S-60 40210600	CAVALLETTO CON RIPIANO EN Stand with shelf • DE Untergestell offen mit boden • FR Support avec etagere • ES SOPORTE CON ESTANTE cm. 60x 58,5x 60h				435,00 23 / 0,27
					
S-80 40210800	cm. 80x 58,5x 60h				514,00 26 / 0,35
					
M-60 40220600	BASE A GIORNO EN Open base unit • DE Untergestell offen • FR Base ouverte • ES BASE ABIERTA cm. 60x 58,5x 60h				582,00 18 / 0,27
					
M-80 40220800	cm. 80x 58,5x 60h				660,00 22 / 0,35
					
MP-60 40220602	BASE CON PORTE EN Stand with doors • DE Unterbau mit Flügeltüren • FR Placard avec portes • ES BASE CON PUERTAS cm. 60x 61,5x 60h				760,00 23 / 0,27
					
MP-80 40220802	cm. 80x 61,5x 60h				849,00 28 / 0,35
					
MCP-80 40220821	BASE CON PORTA E CASSETTI 2 x GN 1/1 h 15 in plastica EN Stand with door and drawers 2 plastic containers GN 1/1 h 15 • DE Unterbau mit Flügeltür und Schubladen 2 x GN 1/1 h 15 Kunststoffbehältern • FR Placard avec porte et tiroirs 2 bacs GN 1/1 h 15 en plastique • ES BASE CON PUERTA Y CAJONES 2 X GN 1/1 H 15 DE PLÁSTICO cm. 80x 61,5x 60h				1.314,00 40 / 0,35
					

ACCESSORI PASTICCERIA

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	⚡ kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
MC-80 40220820	BASE CON 2 CASSETTI GN 2/1 con 4 GN 1/1 h 15 in plastica EN Stand with 2 drawers GN 2/1, with 4 plastic containers GN 1/1 h 15 • DE Unterbau mit 2 Schubladen GN 2/1 mit 4 GN 1/1 h 15 Kunststoffbehältern • FR Placard avec 2 tiroirs GN 2/1 avec 4 bacs GN 1/1 h 15 en plastique • ES BASE CON 2 CAJONES GN 2/1 CON 4 GN 1/1 H 15 DE PLÁSTICO cm. 80x 61,5x 60h			1.314,00 41 / 0,35
FMPE-20 35332030	FRIGGITRICE PASTICCERIA SU MOBILE TRIFASE - 17 litri Vasca cm. 50x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 47x35x8h Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro EN Confectioner's cabinet fryer threephase - 17 liters Tank cm. 50x42,5x17,5h - 1 basket cm. 47x35x8h Sieve and lid for tank. Drip tray with sieve • DE Friteuse für Konditorei mit Untergestell dreiphasig - 17 Liter Becken cm. 50x42,5x17,5h - 1 Korb cm. 47x35x8h Sieb und Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb • FR Friteuse patisserie sur placard triphase - 17 litres Cuve cm. 50x42,5x17,5h - 1 panier cm. 47x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre • ES FREIDORA REPOSTERÍA EN MUEBLE TRIFÁSICA - 17 LITROS CUBA CM. 50X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 47X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO cm. 60x 70x 85h		⚡ 6,6 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	2.326,00 60 / 0,59
FMPE-25 35332540	FRIGGITRICE PASTICCERIA TRIFASE - 24 litri Vasca cm. 70x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 67x35x8h Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro EN Confectioner's cabinet fryer threephase - 24 liters - Tank cm. 70x42,5x17,5h 1 basket cm. 67x35x8h - Sieve and lid for tank - Drip tray with sieve • DE Friteuse für Konditorei mit Untergestell dreiphasig - 24 Liter - Becken cm. 70x42,5x17,5h 1 Korb cm. 67x35x8h - Einlegesieb mit Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb • FR Friteuse patisserie triphase - 24 litres - Cuve cm. 70x42,5x17,5h. 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre • ES FREIDORA REPOSTERÍA TRIFÁSICA - 24 LITROS - CUBA CM. 70X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO cm. 80x 70x 85h		⚡ 10,2 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.770,00 72 / 0,78
FMPE-25 35332530	cm. 80x 70x 85h		⚡ 10,2 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.770,00 72 / 0,78
FMPEH-25 35332531	FRIGGITRICE PASTICCERIA POTENZIATA - 24 litri Vasca cm. 70x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 67x35x8h Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro EN Powerfull Confectioner's cabinet fryer - 24 liters - Tank cm. 70x42,5x17,5h 1 basket cm. 67x35x8h - Sieve and lid for tank - Drip tray with sieve • DE Friteuse leistungsfähiges für Konditorei mit Untergestell - 24 Liter - Becken cm. 70x42,5x17,5h 1 Korb cm. 67x35x8h - Einlegesieb mit Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb • FR Friteuse patisserie plus puissants - 24 litres - Cuve cm. 70x42,5x17,5h. 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre • ES FREIDORA REPOSTERÍA CON MAYOR POTENCIA - 24 LITROS - CUBA CM. 70X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO cm. 80x 70x 85h		⚡ 18 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.942,00 72 / 0,78



FRIGGITRICI PASTICCERIA ELETTRICHE

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW ⚡ kw
kcal/h V- Hz

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

FMPE-30
35333030

FRIGGITRICE PASTICCERIA TRIFASE - 31 litri Vasca cm. 90x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 87x35x8h Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro
EN Confectioner's cabinet fryer threephase - 31 liters - Tank cm. 90x42,5x17,5h 1 basket cm. 87x35x8h - Sieve and lid for tank - Drip tray with sieve • **DE** Friteuse für Konditorei mit Untergestell dreiphasig - 31 Liter - Becken cm. 90x42,5x17,5h 1 Korb cm. 87x35x8h - Einlegesieb mit Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb • **FR** Friteuse patisserie triphase - 31 litres - Cuve cm. 90x42,5x17,5h. 1 panier cm. 87x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre • **ES FREIDORA REPOSTERÍA TRIFÁSICA - 31 LITROS - CUBA CM. 90X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 87X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO cm. 100x 70x 85h**



⚡ 13,2 kW **3.449,00**
400V~3N 83 / 1,06
50/60 Hz

FMPG-20
40342050

FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS - 20 litri Vasca cm. 50x38x24h - 1 cesto cm. 47x35x8h Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro
EN Confectioner's cabinet fryer gas - 20 liters Tank cm. 50x38x24h - 1 basket cm. 47x35x8h Sieve and lid for tank. Drip tray with sieve • **DE** Friteuse für Konditorei mit Untergestell gas - 20 Liter Becken cm. 50x38x24h - 1 Korb cm. 47x35x8h Sieb und Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb • **FR** Friteuse patisserie sur placard à gaz - 20 litres Cuve cm. 50x38x24h - 1 panier cm. 47x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre • **ES FREIDORA REPOSTERÍA EN MUEBLE A GAS - 20 LITROS CUBA CM. 50X38X24H - 1 CESTA CM. 47X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO cm. 60x 70x 85h**



⚡ 11,2 kW **3.109,00**
9.630 kcal/h 68 / 0,78

FMPG-30
40343050

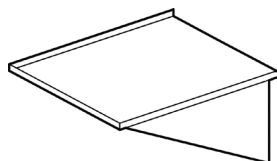
FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS - 28 litri Vasca cm. 70x38x24h - 1 cesto cm. 67x35x8h - Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro
EN Confectioner's cabinet fryer gas - 28 liters - Tank cm. 70x38x24h - 1 basket cm. 67x35x8h Sieve and lid for tank. Drip tray with sieve • **DE** Friteuse für Konditorei mit Untergestell gas - 28 Liter - Becken cm. 70x38x24h - 1 Korb cm. 67x35x8h Sieb und Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb • **FR** Friteuse patisserie sur placard à gaz - 28 litres - Cuve cm. 70x38x24h - 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre • **ES FREIDORA REPOSTERÍA EN MUEBLE A GAS - 28 LITROS - CUBA CM. 70X38X24H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO cm. 80x 70x 85h**



⚡ 16,5 kW **3.567,00**
14.190 kcal/h 84 / 1,06

40280600

SCIVOLO inox 60
EN Stainless steel slide 60 • **DE** Rutsche aus Rostfreiem Stahl 60 • **FR** Goulotte en acier inox 60 • **ES DESLIZADOR INOX 60 cm. 38x 55x 27h**



121,00
4 / 0,07

40280800

SCIVOLO inox 80 / F45
EN Stainless steel slide 80 / F45 • **DE** Rutsche aus Rostfreiem Stahl 80 / F45 • **FR** Goulotte en acier inox 80 / F45 • **ES DESLIZADOR INOX 80 / F45 cm. 38x 75x 27h**

135,00
5 / 0,09

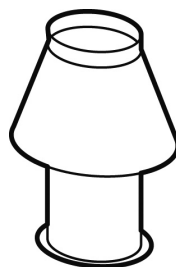
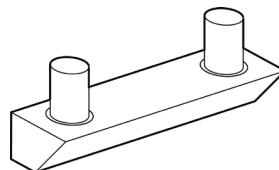
40281000

SCIVOLO inox 100
EN Stainless steel slide 100 • **DE** Rutsche aus Rostfreiem Stahl 100 • **FR** Goulotte en acier inox 100 • **ES DESLIZADOR INOX 100 cm. 38x 95x 27h**

156,00
6 / 0,12

ACCESSORI PASTICCERIA

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €/KG / M ³
40290800	MITRA 800 EN Chimney jack 800 • DE Lüftungsaufsatz 800 • FR Mitre 800 • ES CAPERUZA 800			543,00 9 / 0,04
CA-11 40290110	CAMINO ANTIVENTO (Obbligatorio per FPG-30, FMPG-30, in Germania, Olanda e Austria: Mitra per estrazione forzata fumi combustii. Mitra + camino antivento per estrazione naturale fumi combustii.) EN Draught diverter (Obligatory for FPG-30, FMPG-30, in Germany, Holland and Austria: Chimney jack for forced extraction of burnt smoke. Chimney jack + draught diverter for natural extraction of burnt smoke.) • DE Strömungssicherung (Pflicht für FPG-30, FMPG-30, in Deutschland, Holland e Österreich: Lüftungsaufsatz zur erzwungenen Wrasenabführung. Lüftungsaufsatz + Strömungssicherung zur natürlichen Wrasenabführung.) • FR Cheminee anti-vent (Obligatoire pour FPG-30, FMPG-30 en Allemagne, Hollande et Autriche: Mitre pour sortie forcée des fumées brûlées. Mitre + cheminee anti-vent pour sortie naturelle des fumées brûlées.) • ES CHIMENEA CONTRA VIENTO (OBLIGATORIO PARA FPG-30, FMPG-30 EN ALEMANIA, HOLANDA Y AUSTRIA CAPERUZA PARA LA EXTRACCIÓN FORZADA DE HUMOS DE COMBUSTIÓN. CAPERUZA + CHIMENEA CONTRA VIENTO PARA LA EXTRACCIÓN NATURAL DE HUMOS DE COMBUSTIÓN.) cm. Ø 11			258,00 5 / 0,01
F45-78ET 08090835	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 45 Vasca cm. 70x38x38h - 1 cesto cm. 65x33x17h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Produzione patate: 40 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Fryer threephase 45 lts - Bowl cm. 70x38x38h - 1 basket cm. 65x33x17h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 40 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Friteuse dreiphasig lt. 45 - Becken cm. 70x38x38h - 1 Korb cm. 65x33x17h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 40 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Friteuse triphase lt. 45 - Cuve cm. 70x38x38h - 1 Panier cm. 65x33x17h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 40 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FREIDORAS TRIFÁSICO 45 LT. - CUBA CM. 70X38X38H - 1 CESTA CM. 65X33X17H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 40 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 90h		$\frac{40 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{50/60 Hz}{96 / 0,71}$	3.987,00 96 / 0,71



FRIGGITRICI PASTICCERIA 45 LT

MOD.
COD.

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTÁJE

4 kW
kcal/h

kw
V~
Hz

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

F45-78G
08260855

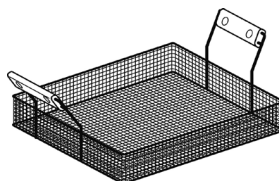
FRIGGITRICE GAS LT. 45 Vasca cm. 70x38x38h. -
1 cesto cm. 65x33x17h. Filtro e coperchio vasca.
Bacinella raccogliolio con filtro. Prod. patate: 40 kg/h
(includo entrambe le testate chiusura piano)
EN Gas Fryer 45 lts - Bowl cm. 70x38x38h - 1 basket
cm. 65x33x17h. Sieve and lid for pan. Drip tray
with sieve. Production: 40 kg/h (included both Heads
end filler strip) • **DE** Gas-Friteuse lt. 45 - Becken cm.
70x38x38h - 1 Korb cm. 65x33x17h. Einlegesieb und
Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes
frites: 40 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)
• **FR** Friteuse a gaz lt. 45 - Cuve cm. 70x38x38h - 1
Panier cm. 65x33x17h. Filtre, couvercle pour cuve.
Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production
de pommes frites: 40 kg/h (inclus tous 2 Elément
de jonction top) • **ES FREIDORAS A GAS 45**
LT. - CUBA CM. 70X38X38H - 1 CESTA CM.
65X33X17H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA.
BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO.
PROD. PATATAS: 40 KG/H (INCLUIDAS
TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)
cm. 80x 70,5x 90h



44 kW **4.824,00**
37.840 kcal/h 110 / 1,07

0,005 KW
230V~
50 Hz

531033300 CESTO 1/1 F45
EN Basket 1/1 F45 • **DE** korb 1/1 F45 • **FR** Panier
1/1 F45 • **ES CESTA 1/1 F45**
cm. 65x 33x 17h



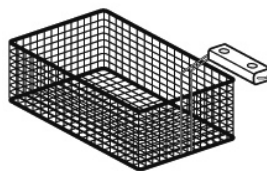
174,00
3 / 0,10

531041300 CESTO 1/2 F45
EN Basket 1/2 F45 • **DE** korb 1/2 F45 • **FR** Panier
1/2 F45 • **ES CESTA 1/2 F45**
cm. 28x 29x 15h



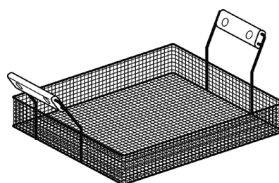
73,00
1.5 / 0,06

531047800 CESTO 1/3 F45
EN Basket 1/3 F45 • **DE** korb 1/3 F45 • **FR** Panier
1/3 F45 • **ES CESTA 1/3 F45**
cm. 21,5x 33x 16,5h



85,00
1.3 / 0,06

531017500 CESTINO 60
EN Basket 60 • **DE** Fritierkorb 60 • **FR** Panier 60 • **ES**
CESTA 60
cm. 47x 35x 8h



106,00
1.5 / 0,06

531016900 CESTINO 80
EN Basket 80 • **DE** Fritierkorb 80 • **FR** Panier 80 • **ES**
CESTA 80
cm. 67x 35x 8h

112,00
2 / 0,08

531017700 CESTINO 100
EN Basket 100 • **DE** Fritierkorb 100 • **FR** Panier 100
• **ES CESTA 100**
cm. 87x 35x 8h

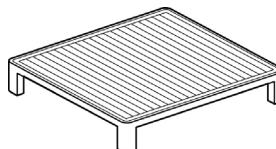
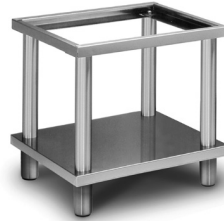
167,00
2.5 / 0,10

ACCESSORI PASTICCERIA

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{V}}{\text{Hz}}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
531036700	RETE CON MANIGLIA 60 EN grid with handle 60 • DE Raster mit Griff 60 • FR grille avec poignée 60 • ES GRID CON ASA 60 cm. 43x 31x 22h			104,00 1 / 0,03
531036800	RETE CON MANIGLIA 80 EN grid with handle 80 • DE Raster mit Griff 80 • FR grille avec poignée 80 • ES GRID CON ASA 80 cm. 63x 31x 22h			106,00 1.5 / 0,05
531036900	RETE CON MANIGLIA 100 EN grid with handle 100 • DE Raster mit Griff 100 • FR grille avec poignée 100 • ES GRID CON ASA 100 cm. 83x 31x 22h			110,00 2 / 0,06
F-1G 20029500	FORNELLONE A PAVIMENTO EN Gas stove • DE Gas-hocherkoocker 1 flamming • FR Rechaud a gaz • ES HORNO A PAVIMENTO cm. 47x 57x 22,5h		$\frac{9,5 \text{ kW}}{8.170 \text{ kcal/h}}$	458,00 10 / 0,14
FB-1G 20029550	cm. 64x 76x 50h		$\frac{9,5 \text{ kW}}{8.170 \text{ kcal/h}}$	608,00 15 / 0,53
FO-1G 20029501	FORNELLONE 1 FUOCO GAS EN Gas table-top stove - 1 burner • DE Gaskocher - 1 Kochstelle • FR Rechaud a gaz, 1 feu • ES HORNO 1 QUEMADOR GAS cm. 40x 60x 25h		$\frac{5,5 \text{ kW}}{4.730 \text{ kcal/h}}$	676,00 13 / 0,13
FO-2G 20029502	FORNELLONE 2 FUOCHI GAS EN Gas table-top stove - 2 burners • DE Gaskocher, 2 Kochstellen • FR Rechaud a gaz, 2 feux • ES HORNO 2 QUEMADORES GAS cm. 70x 60x 25h		$\frac{9 \text{ kW}}{7.740 \text{ kcal/h}}$	1.063,00 22 / 0,22
FO-3G 20029503	FORNELLONE 3 FUOCHI GAS EN Gas table-top stove, 3 burners • DE Gaskocher, 3 Kochstellen • FR Rechaud a gaz, 3 feux • ES HORNO 3 QUEMADORES GAS cm. 105x 60x 25h		$\frac{14,5 \text{ kW}}{12.470 \text{ kcal/h}}$	1.486,00 35 / 0,32

FORNELLONI PASTICCERIA

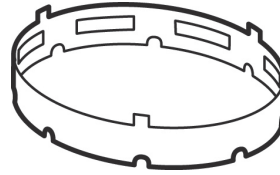
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{\text{kcal}}{\text{h}}$ $\frac{\text{kw}}{\text{Hz}}$	PREZZO/PRICE € KG / M ³
KIT-FO-1FT 20029535	KIT GRIGLIA IN TONDINO 1 FUOCO PER FO-.. EN KIT grid rod 1 burner FO-.. • DE KIT Gitterstab 1 Brenner FO-.. • FR KIT tige grille 1 feu FO-.. • ES KIT RED DE VARILLA 1 QUEMADOR FO-..			132,00 3 / 0,01
CF-1 20029511	CAVALLETTO INOX per FO/1G EN Stainless steel stand for FO/1G • DE Untergestell für FO/1G • FR Support en acier inox pour FO/1G • ES SOPORTE INOX PARA FO/1G cm. 40x 50x 60h			390,00 17 / 0,18
CF-2 20029512	CAVALLETTO INOX per FO/2G EN Stainless steel stand for FO2G • DE Untergestell für FO/2G • FR Support en acier inox pour FO/2G • ES SOPORTE INOX PARA FO/2G cm. 70x 50x 60h			514,00 23 / 0,35
CF-3 20029513	CAVALLETTO INOX per FO/3G EN Stainless steel stand for FO/3G • DE Untergestell für FO/3G • FR Support en acier inox pour FO/3G • ES SOPORTE INOX PARA FO/3G cm. 105x 50x 60h			586,00 29 / 0,43
AF-1 20029521	ARMADIETTO con porte per FO-1G EN Cabinet with wing doors for FO/1G • DE Unterschrank mit Flügeltüren für FO/1G • FR Placard avec portes pour FO/1G • ES PEQUEÑO ARMARIO CON PUERTAS PARA FO/1G cm. 40x 53x 60h			570,00 27 / 0,18
AF-2 20029522	ARMADIETTO con porte per FO-2G EN Cabinet with wing doors for FO/2G • DE Unterschrank mit Flügeltüren für FO/2G • FR Placard avec portes pour FO/2G • ES PEQUEÑO ARMARIO CON PUERTAS PARA FO/2G cm. 70x 53x 60h			831,00 33 / 0,35
AF-3 20029523	ARMADIETTO con porte per FO-3G EN Cabinet with wing doors for FO/3G • DE Unterschrank mit Flügeltüren für FO/3G • FR Placard avec portes pour FO/3G • ES PEQUEÑO ARMARIO CON PUERTAS PARA FO/3G cm. 105x 53x 60h			1.269,00 39 / 0,43
PLFO 20029531	PIASTRA LISCIA FORNELLONE EN Smooth griddle plate for gas stove • DE Fortkochplatte glatt für Gaskocher • FR Plaque lisse pour rechaud • ES PLANCHA LISA PARA HORNO cm. 35x 37			196,00 10 / 0,02
PRFO 20029533	PIASTRA RIGATA FORNELLONE EN Grooved griddle plate for gas stove • DE Fortkochplatte gerillt für Gaskocher • FR Plaque rainurée para rechaud • ES PLANCHA ESTRIADA PARA HORNO cm. 35x 37			232,00 10 / 0,02



FORNELLONI PASTICCERIA

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V\sim}{Hz}$	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
--------------	---	---	---	--

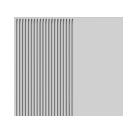
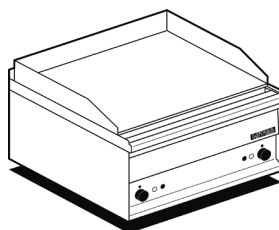
544439900 ANELLO PER WOK
EN Wok ring • **DE** Wok Aufsatzring • **FR** Anneau
 Wok • **ES ANILLO WOK**
cm. Ø 22,5x 3,5h



135,00
2 / 0,00

FRY-TOP ELETTRICI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M ³
FTL-2EM 05066011	Fry-top elettrico liscio, piastra cm.57x41 EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm. 57x41 • DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm. 57x41 • FR Plaque électriques lisse, plaque cm. 57x41 • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM. 57X41 cm. 60x 50x 29h		$\frac{5,32 kW}{230V\sim}$ 50/60 Hz	1.205,00 40 / 0,28
FTL-2ET 05066031	cm. 60x 50x 29h		$\frac{6 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{230V\sim 3}{50/60 Hz}$	1.406,00 40 / 0,28
FTL-2EMS 05066014	Fry-top elettrico liscio cromato, piastra cm.57x41 EN Electric Fry-top smooth chromed griddle, plate cm. 57x41 • DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt, platte cm. 57x41 • FR Plaque électriques lisse chromée, plaque cm. 57x41 • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO, PLANCHA CM. 57X41 cm. 60x 50x 29h		$\frac{5,32 kW}{230V\sim}$ 50/60 Hz	1.679,00 40 / 0,28
FTL-2ETS 05066034	cm. 60x 50x 29h		$\frac{6 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{230V\sim 3}{50/60 Hz}$	1.897,00 40 / 0,28
FTLR-2EM 05066012	Fry-top elettrico 1/2 liscio + 1/2 rigato, piastra cm.57x41 EN Electric Fry-top 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle, plate cm. 57x41 • DE Griddleplatte elektrische 1/2 glatt + 1/2 gerillt, platte cm. 57x41 • FR Plaque électriques 1/2 lisse + 1/2 nervurée, plaque cm. 57x41 • ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 LISO + 1/2 ESTRIADO, PLANCHA CM. 57X41 cm. 60x 50x 29h		$\frac{5,32 kW}{230V\sim}$ 50/60 Hz	1.381,00 40 / 0,28
FTLR-2ET 05066032	cm. 60x 50x 29h		$\frac{6 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{230V\sim 3}{50/60 Hz}$	1.580,00 40 / 0,28
FQ-1EM 05073010	FRIGGITRICE elettrica - Vasca lt. 8 Cesto cm. 20x27x11h - Produzione patate: 9 Kg/h EN Electric fryer - Tank capacity lts. 8 Basket cm. 20x27x11h - Production: 9 Kg/hr • DE Friteuse elektrische - Beckeninhalt lt. 8 Korb cm. 20x27x11h - Pommes frites: 9 Kg/pro Stunde • FR Friteuse électrique - Cuve lt. 8 Panier cm. 20x27x11h - Production: 9 Kg/h • ES FREIDORA ELÉCTRICA - CUBA LT.8 CESTA CM. 20X27X11H - PRODUCCIÓN PATATAS: 9 KG/H cm. 30x 50x 29h		$\frac{3 kW}{230V\sim}$ 50/60 Hz	876,00 18 / 0,15
FQ-1ET 05073030	cm. 30x 50x 29h		$\frac{5,4 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{230V\sim 3}{50/60 Hz}$	1.060,00 20 / 0,15



CUCINE ELETTRICHE

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONES/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW _____
kcal/h _____
V~ _____
Hz _____

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

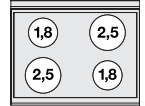
CFC4-8ET
07670830

CUCINA CON PIANO IN VETROCERAMICA Vetro cm. 76x52 Forno multifunzione - Camera cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta vetro

EN Range - Ceramic, Glass: cm. 76x52 Multifunction oven - Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door
• **DE** Elektroherd - Ceran-Kochfläche cm. 76x52 Multifunktions-Ofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür • **FR** Cuisinière - Vitrocéramique Plaque cm. 76x52 Four à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée • **ES** **COCINA - PLACA VITROCERÁMICA, CRISTAL CM. 76X52 HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250 °C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO cm. 80x 65x 87h**



⚡ 11,71 kW **5.014,00**
400V~3N 95 / 0,78
230V~3
50/60 Hz

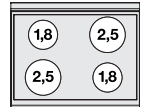


CFC4-8ET
07670831

CUCINA CON PIANO IN VETROCERAMICA Vetro cm. 76x52 Forno multifunzione - Camera cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox

EN Range - Ceramic, Glass: cm. 76x52 Multifunction oven - Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door • **DE** Elektroherd - Ceran-Kochfläche cm. 76x52 Multifunktions-Ofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür • **FR** Cuisinière - Vitrocéramique Plaque cm. 76x52 Four à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydabler • **ES** **COCINA - PLACA VITROCERÁMICA, CRISTAL CM. 76X52 HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250 °C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX cm. 80x 65x 87h**

⚡ 11,71 kW **5.014,00**
400V~3N 95 / 0,78
230V~3
50/60 Hz



CF4-8G
07680850

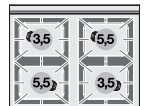
cucina a gas 4 fuochi Forno a gas statico con grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta vetro

EN Gas range - N. 4 burners - Gas static oven with grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - glass door • **DE** Gasherd - N. 4 Kochstellen - Gas Statischer Backofen mit grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür • **FR** Cuisinière gaz - N. 4 feux vifs - Four gaz statique avec grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée • **ES** **COCINA GAS - N. 4 QUEMADORES - HORNO GAS ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X39X35H, TEMP: 125÷275 °C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO cm. 80x 65x 87h**



⚡ 22 kW **3.704,00**
18.920 kcal/h 97 / 0,78

⚡ 0,03 kW
230V~
50/60 Hz



CF4-8G
07680851

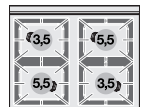
cucina a gas 4 fuochi Forno a gas statico con grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox

EN Gas range - N. 4 burners - Gas static oven with grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door • **DE** Gasherd - N. 4 Kochstellen - Gas Statischer Backofen mit grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür/Porte acier inoxydable • **FR** Cuisinière gaz - N. 4 feux vifs - Four gaz statique avec grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable • **ES** **COCINA GAS - N. 4 QUEMADORES - HORNO GAS ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X39X35H, TEMP: 125÷275 °C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX cm. 80x 65x 87h**



⚡ 22 kW **3.704,00**
18.920 kcal/h 97 / 0,78

⚡ 0,03 kW
230V~
50/60 Hz



CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

MOD.
COD.

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNNG/VOLTAGE/VOLTAGE

18 kW
15.480 kcal/h
3,11 kW
230V~
50/60 Hz

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

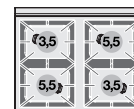
CF4-8GEM
07690860

CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON Forno elettrico multifunzione - Camera cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta vetro
EN Combined range - N. 4 burners Multifunction oven - Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door • **DE** Gemischtherd - N. 4 Kochstellen Multifunktions-Ofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür • **FR** Cuisinière mixte - N. 4 feux vifs Four à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée
• **ES COCINA MIXTA - N. 4 QUEMADORES HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250 °C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**
cm. 80x 65x 87h



18 kW 3.683,00
15.480 kcal/h 96 / 0,78

3,11 kW
230V~
50/60 Hz



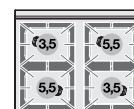
CF4-8GEM
07690861

CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON Forno elettrico multifunzione - Camera cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox
EN Combined range - N. 4 burners Multifunction oven - Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door • **DE** Gemischtherd - N. 4 Kochstellen Multifunktions-Ofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür • **FR** Cuisinière mixte - N. 4 feux vifs Four à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable • **ES COCINA MIXTA - N. 4 QUEMADORES HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250 °C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**
cm. 80x 65x 87h



18 kW 3.683,00
15.480 kcal/h 96 / 0,78

3,11 kW
230V~
50/60 Hz



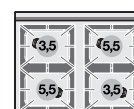
CF4-8GEMS
07690862

CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON Forno elettrico statico c/grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta vetro
EN Combined range static oven - N. 4 burners Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door • **DE** Gemischtherd statischer Ofen - N. 4 Kochstellen Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür • **FR** Cuisinière mixte gaz four estático - N. 4 feux vifs Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée
• **ES COCINA MIXTA HORNO ESTÁTICO - N. 4 QUEMADORES HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250 °C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**
cm. 80x 65x 87h



18 kW 3.463,00
15.480 kcal/h 96 / 0,78

2,62 kW
230V~
50/60 Hz



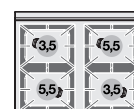
CF4-8GEMS
07690863

CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON Forno elettrico statico c/grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox
EN Combined range static oven - N. 4 burners Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door • **DE** Gemischtherd statischer Ofen - N. 4 Kochstellen Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür • **FR** Cuisinière mixte gaz four estático - N. 4 feux vifs Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable • **ES COCINA MIXTA HORNO ESTÁTICO - N. 4 QUEMADORES HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250 °C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**
cm. 80x 65x 87h



18 kW 3.463,00
15.480 kcal/h 96 / 0,78

2,62 kW
230V~
50/60 Hz



CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

kw kcal/h
kw V~ Hz

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

CP-4ET
07100430

CUOCIPASTA TRIFASE 17 LT. Vasca cm. 31x33,5x20h. N. 2 cestini cm. 15x29x15h - Elettrovalvola carico acqua - Rubinetto scarico + sfioratore.
EN Pasta cooker threephase 17 lts. Tank cm. 31x33,5x20h. N. 2 baskets cm. 15x29x15h - Water loading electro-valve Drain-cock + overflow device
• **DE** Nudelkocher dreiphasig 17 lt. Becken cm. 31x33,5x20h. Wasserlauf Elektroventil - Ablashahn + Überlauf vorrichtung N. 2 Körbe cm. 15x29x15h
• **FR** Cuiseur à pates monophasé 17 lt. Cuve cm. 31x33,5x20h. N. 2 paniers cm. 15x29x15h - Soupape électrique d'arrivée d'eau Robinet de vidange + trop plein
• **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO 17 LT. - CUBA CM 31X33,5X20H. N. 2 CESTAS CM. 15X29X15H ELECTROVÁLVULA CARGA AGUA - GRIFO DESCARGA + VERTEDERO**
cm. 40x 65x 29h



⚡ 4 kW 1.787,00
400V~2N 27 / 0,18
230V~3
50/60 Hz

CP-6ET
07100630

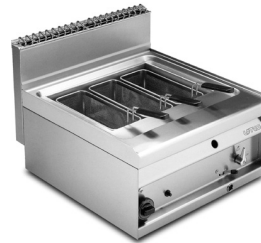
CUOCIPASTA TRIFASE 25 LT. Vasca cm. 51x30,5x20h. N. 3 cestini cm. 15x29x15h - Elettrovalvola carico acqua - Rubinetto scarico + sfioratore.
EN Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm. 51x30,5x20h. N. 3 baskets cm. 15x29x15h - Water loading electro-valve Drain-cock + overflow device
• **DE** Nudelkocher dreiphasig 25 lt. Becken cm. 51x30,5x20h. Wasserlauf Elektroventil - Ablashahn + Überlauf vorrichtung N. 3 Körbe cm. 15x29x15h
• **FR** Cuiseur à pates monophasé 25 lt. Cuve cm. 51x30,5x20h. N. 3 paniers cm. 15x29x15h - Soupape électrique d'arrivée d'eau Robinet de vidange + trop plein
• **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO 25 LT. - CUBA CM 51X30,5X20H. N. 3 CESTAS CM. 15X29X15H ELECTROVÁLVULA CARGA AGUA - GRIFO DESCARGA + VERTEDERO**
cm. 60x 65x 29h



⚡ 6 kW 2.490,00
400V~3N 42 / 0,27
230V~3
50/60 Hz

CP-6G
07270650

CUOCIPASTA GAS - Vasca lt. 27 cm. 46x35x25h - N. 3 cesti cm. 14,5x29x11h - Rubinetto carico acqua + sfioratore
EN Gas pasta cooker - Tank capacity 27 lts. 46x35x25h N. 3 baskets cm. 14,5x29x11h Water loading cock + overflow device
• **DE** Gas-Nudelkocher - Beckeninhalte lt. 27 cm. 46x35x25h N. 3 Körbe cm. 14,5x29x11h Wasserlauf Hahn + Überlauf vorrichtung
• **FR** Cuiseur a pates gaz - Cuve lt. 27 46x35x25h - N. 3 paniers cm. 14,5x29x11h - Robinet d'arrivée d'eau + trop plein
• **ES CUECE PASTA GAS - CUBA 27 LT. CM. 46X35X25H - N. 3 CESTAS CM. 14,5X29X11H - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO**
cm. 60x 65x 29h



⚡ 14 kW 2.705,00
12.040 kcal/h 47 / 0,27

CPM-6G
07270651

CUOCIPASTA GAS SU MOBILE - Vasca lt. 40 cm. 51x31x30h. N. 3 cesti cm. 16x29x20h Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento
EN Gas pasta cooker on cabinet - Tank capacity 40 lts cm. 51x31x30h. N. 3 baskets cm. 16x29x20h Water loading, cock, overflow device and floor draining
• **DE** Gas-Nudelkocher Standgerät - Inhalt lt. 40 cm. 51x31x30h. N. 3 Körbe cm. 16x29x20h Wasserlauf Hahn, Überlauf und Ablauf am Boden
• **FR** Cuiseur a pates sur coffre gaz - Cuve lt. 40 cm. 51x31x30h - N. 3 paniers cm. 16x29x20h - Robinet d'arrivée d'eau, trop plein + système de vidange au sol
• **ES CUECE PASTA GAS EN MUEBLE - CUBA 40 LT. CM. 51X31X30H. N. 3 CESTAS CM. 16X29X20H - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO**
cm. 60x 65x 87h



⚡ 13,5 kW 4.334,00
11.600 kcal/h 84 / 0,59

GRIGLIE ELETTRICHE

MOD.
COD.

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

⚡ kW
kcal/h
V~
Hz

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

CW-4ET
07080430

GRIGLIA ELETTRICA TRIFASE Griglia in acciaio inox cm. 38x47 regolabile.
EN Electric grill threephase - Stainless steel adjustable grill cm. 38x47 • **DE** Elektro-Wurstbrater dreiphasig - Einstellbarer Rost aus Nirosta (cm. 38x47) • **FR** Grillade électrique triphase réglable - Grille inox cm 38x47 • **ES PARRILLA ELÉCTRICA TRIFÁSICA - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE 38X47 CM**

cm. 40x 65x 29h



⚡ 6 kW
400V~3N 35.5 / 0,18
230V~3
50/60 Hz

1.658,00

CW-6ET
07080630

GRIGLIA ELETTRICA TRIFASE N. 2 griglie in acciaio inox cm. 28x47 regolabili 2 zone di cottura
EN Electric grill threephase - N. 2 adjustable stainless steel grills cm. 28x47 - 2 cooking areas • **DE** Elektro-Wurstbrater dreiphasig - Nr. 2 einstellbare Roste aus Nirosta (cm. 28x47) - 2 Heizzone • **FR** Grillade électrique triphase - N. 2 grilles inox réglable cm 28x47 - 2 zones de cuisson • **ES PARRILLA ELÉCTRICA TRIFÁSICA - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE 28X47 CM - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 60x 65x 29h



⚡ 8 kW
400V~3N 48 / 0,27
230V~3
50/60 Hz

2.440,00

CW-4G
07250450

GRIGLIA A GAS-PIETRALAVICA Griglia in acciaio inox cm. 38x47 regolabile.
EN Charcoal grill gas - Stainless steel adjustable grill cm. 38x47 • **DE** Gas Lavasteingrill - Einstellbarer Rost aus Nirosta (cm. 38x47) • **FR** Grille a gaz en pierre de lave Grille réglable en acier inox cm. 38x47 • **ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE 38X47 CM**

cm. 40x 65x 29h



⚡ 6,5 kW
5.590 kcal/h 41.5 / 0,18

1.952,00

CW-6G
07250650

GRIGLIA A GAS-PIETRALAVICA - N. 2 griglie in acciaio inox cm. 28x47 regolabili. 2 zone di cottura
EN Charcoal grill gas - N. 2 Stainless steel adjustable grill cm. 28x47 - 2 cooking areas • **DE** Gas Lavasteingrill - Nr. 2 einstellbare Roste aus Nirosta (cm. 28x47) - 2 Heizzonen • **FR** Grille à gaz en pierre de lave - N. 2 grilles réglables en acier inox - cm. 28x47 - 2 zones de cuisson • **ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE 28X47 CM - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 60x 65x 29h



⚡ 9,8 kW
8.420 kcal/h 58.5 / 0,27

2.891,00

FQ-4EM
07090410

FRIGGITRICE Vasca lt. 10 cm. 22x35x22h - Cesto cm. 20x30x10h Produzione patate 8 kg/h
EN Fryer - Tank capacity 10 lts. cm. 22x35x22h Basket cm. 20x30x10h - Production 8 kg/hr • **DE** Friteuse - Becken lt. 10 cm. 22x35x22h Körb cm. 20x30x10h - Pommes frites 8 kg/pro Stunde • **FR** Friteuse - Cuve 10 lt. cm. 22x35x22h - Panier cm 20x30x10h - Production de pommes frites 8 kg/h • **ES FREIDORA - CUBA 10 LT. - CM. 22X35X22H CESTA CM. 20X30X10H - PRODUCCIÓN PATATAS 8 KG/H**

cm. 40x 65x 29h



⚡ 3,6 kW
230V~ 25.5 / 0,18
50/60 Hz

1.158,00

FRIGGITRICI ELETTRICHE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONES/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
FQ-4ET 07090430	FRIGGITRICE TRIFASE Vasca lt. 10 cm. 22x35x22h - Cesto cm. 20x30x10h Produzione patate 10 kg/h EN Fryer threephase - Tank capacity 10 lts. cm. 22x35x22h Basket cm. 20x30x10h - Production 10 kg/hr • DE Friteuse dreiphasig - Becken lt. 10 cm. 22x35x22h Körb cm. 20x30x10h - Pommes frites 10 kg/pro Stunde • FR Friteuse triphase - Cuve 10 lt. cm. 22x35x22h - Panier cm. 20x30x10h - Production de pommes frites 10 Kg/h • ES FREIDORA TRIFÁSICA - CUBA 10 LT. - CM. 22X35X22H CESTA CM. 20X30X10H - PRODUCCIÓN PATATAS 10 KG/H cm. 40x 65x 29h		$\frac{7,15 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{230V\sim 3}{50/60 Hz}$	1.320,00 26.5 / 0,18
FQ-6EM 07090610	FRIGGITRICE 2 Vasche lt. 10 cm. 22x35x22h - 2 Cesti cm. 20x30x10h Produzione patate 16 kg/h EN Fryer - 2 Tanks capacity 10 lts. cm. 22x35x22h - 2 Baskets cm. 20x30x10h - Production 16 kg/hr • DE Friteuse - 2 Becken lt. 10 cm. 22x35x22h - 2 Körbe cm. 20x30x10h - Pommes frites 16 kg/pro Stunde • FR Friteuse - 2 Cuves 10 l. cm. 22x35x22h - 2 Paniers cm 20x30x10h - Production de pommes frites 16 kg/h • ES FREIDORA - 2 CUBAS 10 L. CM. 22X35X22H - 2 CESTAS CM 20X30X10H - PRODUCCIÓN PATATAS 16 KG/H cm. 60x 65x 29h		$\frac{7,2 kW}{230V\sim}$ $\frac{50/60 Hz}{39.5 / 0,27}$	2.324,00
FQ-6ET 07090630	FRIGGITRICE TRIFASE 2 Vasche lt. 10 cm. 22x35x22h - 2 Cesti cm. 20x30x10h Produzione patate 20 kg/h EN Fryer threephase - 2 Tanks capacity 10 lts. cm. 22x35x22h - 2 Baskets cm. 20x30x10h - Production 20 kg/hr • DE Friteuse dreiphasig - 2 Becken lt. 10 cm. 22x35x22h - 2 Körbe cm. 20x30x10h - Pommes frites 20 kg/pro Stunde • FR Friteuse triphase - 2 Cuves 10 l. cm. 22x35x22h - 2 Paniers cm 20x30x10h - Production de pommes frites 20 Kg/h • ES FREIDORA TRIFÁSICA - 2 CUBAS 10 L. CM. 22X35X22H - 2 CESTAS CM 20X30X10H - PRODUCCIÓN PATATAS 20 KG/H cm. 60x 65x 29h		$\frac{14,3 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{230V\sim 3}{50/60 Hz}$	2.451,00 41.5 / 0,27
FP-6ET 07091630	FRIGGITRICE Vasca lt. 23 cm. 50x35x22h - Cesto cm. 46x30x10h EN Fryer - Tank capacity 23 lts. cm. 50x35x24h Basket cm. 46x30x10h • DE Friteuse - Becken lt. 23 cm. 50x35x22h Körb cm. 46x30x10h • FR Friteuse - Cuve 23 l. cm. 50x35x22h Panier cm 46x30x10h • ES FREIDORA - CUBA 23 L. CM. 50X35X22H CESTA CM. 46X30X10H cm. 60x 65x 29h		$\frac{14,3 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{50/60 Hz}{40 / 0,27}$	2.041,00
FQ-4G 07260450	FRIGGITRICE GAS - Vasca lt. 10 cm.22x35x25h Cesto cm. 20x30x10h - Produzione patate: 10 kg/h EN Gas fryer - Tank capacity 10 lts. cm.22x35x25h Basket cm. 20x30x10h - Production: 10 kg/h • DE Gas-Einzelfriteuse - Beckeninhalte lt. 10 cm.22x35x25h Korb cm. 20x30x10h - Pommes frites: 10 kg/pro Stunde • FR Friteuse gaz - Cuve lt. 10. cm.22x35x25h Panier cm. 20x30x10h - Production de pommes frites: 10 kg/h • ES FREIDORAS GAS - CUBA 10 L. CM22X35X25H CESTA CM. 20X30X10H - PRODUCCIÓN PATATAS: 10 KG/H cm. 40x 65x 29h		$\frac{7 kW}{6.020 kcal/h}$	1.786,00 30 / 0,18

FRIGGITRICI A GAS

MOD. _____ DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA ⚡ kW ⚡ kw PREZZO/PRICE €
 COD. _____ DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE kcal/h kcal/h V~ V~ PREIS/PRIX/PRECIO €
 KG / M³

FQ-6G
07260650

FRIGGITRICE GAS - 2 vasche lt. 10 cm.22x35x25h 2 cesti cm. 20x30x10h - Produzione patate: 20 kg/h
EN Gas fryer - 2 tanks capacity 10 lts. cm.22x35x25h 2 baskets cm. 20x30x10h - Production: 20 kg/h
 • **DE** Gas-Doppelfriteuse - lt. 10 + 10 Becken cm. 22x35x25h - 2 Korbe cm.20x30x10h Pommes frites: 20 kg/pro Stunde • **FR** Friteuse gaz - 2 Cuves 10 lt. cm.22x35x25h 2 Paniers cm. 20x30x10h Production de pommes frites: 20 kg/h • **ES FREIDORAS GAS - 2 CUBA 10 L. CM22X35X25H 2 CESTAS CM. 20X30X10H - PRODUCCIÓN PATATAS: 20 KG/H**
cm. 60x 65x 29h



⚡ 14 kW 2.815,00
 12.040 kcal/h 48.5 / 0,27

FP-6G
07260652

FRIGGITRICE GAS - Vasca lt. 20 cm.46x35x25h Cesto cm. 42,5x31x10h
EN Gas fryer - Tank capacity 20 lts. cm. 46x35x25h Basket cm. 42,5x31x10h • **DE** Gas-Einzelfriteuse - Beckeninhalte lt. 20 cm. 46x35x25h Korb cm. 42,5x31x10h • **FR** Friteuse gaz - Cuve lt. 20 cm. 46x35x25h Panier cm. 42,5x31x10h • **ES FREIDORAS GAS - CUBA 20 LT. 46X35X25H CM. CESTA CM. 42,5X31X10H**
cm. 60x 65x 29h



⚡ 14 kW 2.346,00
 12.040 kcal/h 44.5 / 0,27

FQM-4G
07260451

FRIGGITRICE GAS SU MOBILE - Vasca lt. 15 cm. 33x38x38h - Cesto cm. 30x33x12h - Bacinella raccogli olio con filtro - Produzione patate: 15 kg/h
EN Gas fryer on cabinet - Tank capacity 15 lts.cm. 33x38x38h - Basket cm. 30x33x12h Production: 15 kg/h - Drip tray with sieve • **DE** Gas-Standfriteuse - Beckeninhalte lt. 15 cm.33x38x38h Korb cm. 30x33x12h - Fettauffangschale mit Sieb, Pommes frites: 15 kg/pro Stunde • **FR** Friteuse gaz sur placard - Cuve lt 15 cm.33x38x38h Panier cm. 30x33x12h - Production de pommes frites: 15 kg/h - Bac de récupération de l'huile et filtre • **ES FREIDORA GAS EN MUEBLE - CUBA 15 L. CM33X38X38H CESTA CM. 30X33X12H - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO PRODUCCIÓN PATATAS: 15 KG/H**
cm. 40x 65x 87h



⚡ 13,5 kW 2.440,00
 11.650 kcal/h 60 / 0,40

FTL-4EM
07060411

Fry-top elettrico liscio, piastra cm.35,5x55
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.35,5x55
 • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.35,5x55
 • **FR** Plaque électriques lisse, plaque cm.35,5x55
 • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.35,5X55**
cm. 40x 65x 29h



⚡ 3 kW 1.071,00
 230V~ 49 / 0,18
 50/60 Hz

FTL-4ET
07060431

cm. 40x 65x 29h

⚡ 4,5 kW 1.148,00
 400V~3N 49 / 0,18
 230V~3
 50/60 Hz

FTL-4EMS
07060414

Fry-top elettrico liscio cromato, piastra cm.35,5x55
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle, plate cm.35,5x55 • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt, platte cm.35,5x55 • **FR** Plaque électriques lisse chromée, plaque cm.35,5x55 • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO, PLANCHA CM.35,5X55**
cm. 40x 65x 29h

⚡ 3 kW 1.365,00
 230V~ 49 / 0,18
 50/60 Hz

CUCINE ELETTRICHE

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONES/DIMENSIONES

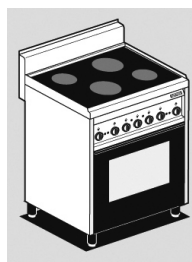
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW _____
kcal/h _____
V~ _____
Hz _____

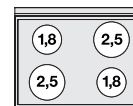
PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

CFC4-8ET
07670830

CUCINA CON PIANO IN VETROCERAMICA Vetro cm. 76x52 Forno multifunzione - Camera cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta vetro
EN Range - Ceramic, Glass: cm. 76x52 Multifunction oven - Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door
• **DE** Elektroherd - Ceran-Kochfläche cm. 76x52 Multifunktions-Ofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür • **FR** Cuisinière - Vitrocéramique Plaque cm. 76x52 Four à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée • **ES** **COCINA - PLACA VITROCERÁMICA, CRISTAL CM. 76X52 HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250 °C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO cm. 80x 65x 87h**



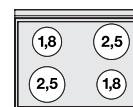
⚡ 11,71 kW **5.014,00**
400V~3N 95 / 0,78
230V~3
50/60 Hz



CFC4-8ET
07670831

CUCINA CON PIANO IN VETROCERAMICA Vetro cm. 76x52 Forno multifunzione - Camera cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox
EN Range - Ceramic, Glass: cm. 76x52 Multifunction oven - Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door • **DE** Elektroherd - Ceran-Kochfläche cm. 76x52 Multifunktions-Ofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür • **FR** Cuisinière - Vitrocéramique Plaque cm. 76x52 Four à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydabler • **ES** **COCINA - PLACA VITROCERÁMICA, CRISTAL CM. 76X52 HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250 °C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX cm. 80x 65x 87h**

⚡ 11,71 kW **5.014,00**
400V~3N 95 / 0,78
230V~3
50/60 Hz

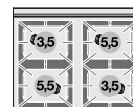


CF4-8G
07680850

cucina a gas 4 fuochi Forno a gas statico con grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta vetro
EN Gas range - N. 4 burners - Gas static oven with grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - glass door • **DE** Gasherd - N. 4 Kochstellen - Gas Statischer Backofen mit grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür • **FR** Cuisinière gaz - N. 4 feux vifs - Four gaz statique avec grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée • **ES** **COCINA GAS - N. 4 QUEMADORES - HORNO GAS ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X39X35H, TEMP: 125÷275 °C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO cm. 80x 65x 87h**



⚡ 22 kW **3.704,00**
18.920 kcal/h 97 / 0,78
⚡ 0,03 kW
230V~
50/60 Hz

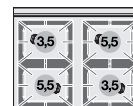


CF4-8G
07680851

cucina a gas 4 fuochi Forno a gas statico con grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox
EN Gas range - N. 4 burners - Gas static oven with grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door • **DE** Gasherd - N. 4 Kochstellen - Gas Statischer Backofen mit grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür/Porte acier inoxydable • **FR** Cuisinière gaz - N. 4 feux vifs - Four gaz statique avec grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable • **ES** **COCINA GAS - N. 4 QUEMADORES - HORNO GAS ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X39X35H, TEMP: 125÷275 °C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX cm. 80x 65x 87h**



⚡ 22 kW **3.704,00**
18.920 kcal/h 97 / 0,78
⚡ 0,03 kW
230V~
50/60 Hz



CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

MOD.
COD.

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNNG/VOLTAGE/VOLTAGE

18 kW
15.480 kcal/h
3,11 kW
230V~
50/60 Hz

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

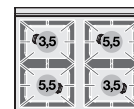
CF4-8GEM
07690860

CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON Forno elettrico multifunzione - Camera cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta vetro
EN Combined range - N. 4 burners Multifunction oven - Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door • **DE** Gemischtherd - N. 4 Kochstellen Multifunktions-Ofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür • **FR** Cuisinière mixte - N. 4 feux vifs Four à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée
• **ES COCINA MIXTA - N. 4 QUEMADORES HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250 °C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**
cm. 80x 65x 87h



18 kW 3.683,00
15.480 kcal/h 96 / 0,78

3,11 kW
230V~
50/60 Hz



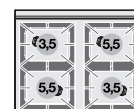
CF4-8GEM
07690861

CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON Forno elettrico multifunzione - Camera cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox
EN Combined range - N. 4 burners Multifunction oven - Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door • **DE** Gemischtherd - N. 4 Kochstellen Multifunktions-Ofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür • **FR** Cuisinière mixte - N. 4 feux vifs Four à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable • **ES COCINA MIXTA - N. 4 QUEMADORES HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250 °C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**
cm. 80x 65x 87h



18 kW 3.683,00
15.480 kcal/h 96 / 0,78

3,11 kW
230V~
50/60 Hz



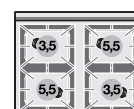
CF4-8GEMS
07690862

CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON Forno elettrico statico c/grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta vetro
EN Combined range static oven - N. 4 burners Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door • **DE** Gemischtherd statischer Ofen - N. 4 Kochstellen Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür • **FR** Cuisinière mixte gaz four estático - N. 4 feux vifs Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée
• **ES COCINA MIXTA HORNO ESTÁTICO - N. 4 QUEMADORES HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250 °C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**
cm. 80x 65x 87h



18 kW 3.463,00
15.480 kcal/h 96 / 0,78

2,62 kW
230V~
50/60 Hz



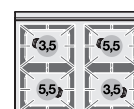
CF4-8GEMS
07690863

CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON Forno elettrico statico c/grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox
EN Combined range static oven - N. 4 burners Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door • **DE** Gemischtherd statischer Ofen - N. 4 Kochstellen Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür • **FR** Cuisinière mixte gaz four estático - N. 4 feux vifs Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable • **ES COCINA MIXTA HORNO ESTÁTICO - N. 4 QUEMADORES HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250 °C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**
cm. 80x 65x 87h



18 kW 3.463,00
15.480 kcal/h 96 / 0,78

2,62 kW
230V~
50/60 Hz



CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONES/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

kw kcal/h
V~ Hz

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

CP-4ET
07100430

CUOCIPASTA TRIFASE 17 LT. Vasca cm. 31x33,5x20h. N. 2 cestini cm. 15x29x15h - Elettrovalvola carico acqua - Rubinetto scarico + sfioratore.
EN Pasta cooker threephase 17 lts. Tank cm. 31x33,5x20h. N. 2 baskets cm. 15x29x15h - Water loading electro-valve Drain-cock + overflow device
• **DE** Nudelkocher dreiphasig 17 lt. Becken cm. 31x33,5x20h. Wasserlauf Elektroventil - Ablashahn + Überlauf vorrichtung N. 2 Körbe cm. 15x29x15h
• **FR** Cuiseur à pates monophasé 17 lt. Cuve cm. 31x33,5x20h. N. 2 paniers cm. 15x29x15h - Soupape électrique d'arrivée d'eau Robinet de vidange + trop plein
• **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO 17 LT. - CUBA CM 31X33,5X20H. N. 2 CESTAS CM. 15X29X15H ELECTROVÁLVULA CARGA AGUA - GRIFO DESCARGA + VERTEDERO**
cm. 40x 65x 29h



⚡ 4 kW **1.787,00**
400V~2N 27 / 0,18
230V~3
50/60 Hz

CP-6ET
07100630

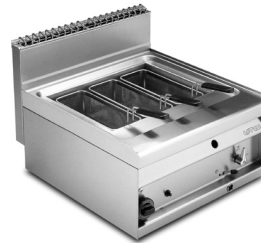
CUOCIPASTA TRIFASE 25 LT. Vasca cm. 51x30,5x20h. N. 3 cestini cm. 15x29x15h - Elettrovalvola carico acqua - Rubinetto scarico + sfioratore.
EN Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm. 51x30,5x20h. N. 3 baskets cm. 15x29x15h - Water loading electro-valve Drain-cock + overflow device
• **DE** Nudelkocher dreiphasig 25 lt. Becken cm. 51x30,5x20h. Wasserlauf Elektroventil - Ablashahn + Überlauf vorrichtung N. 3 Körbe cm. 15x29x15h
• **FR** Cuiseur à pates monophasé 25 lt. Cuve cm. 51x30,5x20h. N. 3 paniers cm. 15x29x15h - Soupape électrique d'arrivée d'eau Robinet de vidange + trop plein
• **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO 25 LT. - CUBA CM 51X30,5X20H. N. 3 CESTAS CM. 15X29X15H ELECTROVÁLVULA CARGA AGUA - GRIFO DESCARGA + VERTEDERO**
cm. 60x 65x 29h



⚡ 6 kW **2.490,00**
400V~3N 42 / 0,27
230V~3
50/60 Hz

CP-6G
07270650

CUOCIPASTA GAS - Vasca lt. 27 cm. 46x35x25h - N. 3 cesti cm. 14,5x29x11h - Rubinetto carico acqua + sfioratore
EN Gas pasta cooker - Tank capacity 27 lts. 46x35x25h N. 3 baskets cm. 14,5x29x11h Water loading cock + overflow device
• **DE** Gas-Nudelkocher - Beckeninhalt lt. 27 cm. 46x35x25h N. 3 Körbe cm. 14,5x29x11h Wasserlauf Hahn + Überlauf vorrichtung
• **FR** Cuiseur a pates gaz - Cuve lt. 27 46x35x25h - N. 3 paniers cm. 14,5x29x11h - Robinet d'arrivée d'eau + trop plein
• **ES CUECE PASTA GAS - CUBA 27 LT. CM. 46X35X25H - N. 3 CESTAS CM. 14,5X29X11H - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO**
cm. 60x 65x 29h



⚡ 14 kW **2.705,00**
12.040 kcal/h 47 / 0,27

CPM-6G
07270651

CUOCIPASTA GAS SU MOBILE - Vasca lt. 40 cm. 51x31x30h. N. 3 cesti cm. 16x29x20h Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento
EN Gas pasta cooker on cabinet - Tank capacity 40 lts cm. 51x31x30h. N. 3 baskets cm. 16x29x20h Water loading, cock, overflow cevice and floor draining
• **DE** Gas-Nudelkocher Standgerät - Inhalt lt. 40 cm. 51x31x30h. N. 3 Körbe cm. 16x29x20h Wasserlauf Hahn, Überlauf und Ablauf am Boden
• **FR** Cuiseur a pates sur coffre gaz - Cuve lt. 40 cm. 51x31x30h - N. 3 paniers cm. 16x29x20h - Robinet d'arrivée d'eau, trop plein + système de vidange au sol
• **ES CUECE PASTA GAS EN MUEBLE - CUBA 40 LT. CM. 51X31X30H. N. 3 CESTAS CM. 16X29X20H - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO**
cm. 60x 65x 87h



⚡ 13,5 kW **4.334,00**
11.600 kcal/h 84 / 0,59

GRIGLIE ELETTRICHE

MOD.
COD.

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

⚡ kW
kcal/h
V~
Hz

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

CW-4ET
07080430

GRIGLIA ELETTRICA TRIFASE Griglia in acciaio inox cm. 38x47 regolabile.
EN Electric grill threephase - Stainless steel adjustable grill cm. 38x47 • **DE** Elektro-Wurstbrater dreiphasig - Einstellbarer Rost aus Nirosta (cm. 38x47) • **FR** Grillade électrique triphase réglable - Grille inox cm 38x47 • **ES PARRILLA ELÉCTRICA TRIFÁSICA - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE 38X47 CM**

cm. 40x 65x 29h



⚡ 6 kW
400V~3N 35.5 / 0,18
230V~3
50/60 Hz

1.658,00

CW-6ET
07080630

GRIGLIA ELETTRICA TRIFASE N. 2 griglie in acciaio inox cm. 28x47 regolabili 2 zone di cottura
EN Electric grill threephase - N. 2 adjustable stainless steel grills cm. 28x47 - 2 cooking areas • **DE** Elektro-Wurstbrater dreiphasig - Nr. 2 einstellbare Roste aus Nirosta (cm. 28x47) - 2 Heizzone • **FR** Grillade électrique triphase - N. 2 grilles inox réglable cm 28x47 - 2 zones de cuisson • **ES PARRILLA ELÉCTRICA TRIFÁSICA - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE 28X47 CM - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 60x 65x 29h



⚡ 8 kW
400V~3N 48 / 0,27
230V~3
50/60 Hz

2.440,00

CW-4G
07250450

GRIGLIA A GAS-PIETRALAVICA Griglia in acciaio inox cm. 38x47 regolabile.
EN Charcoal grill gas - Stainless steel adjustable grill cm. 38x47 • **DE** Gas Lavasteingrill - Einstellbarer Rost aus Nirosta (cm. 38x47) • **FR** Grille a gaz en pierre de lave Grille réglable en acier inox cm. 38x47 • **ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE 38X47 CM**

cm. 40x 65x 29h



⚡ 6,5 kW
5.590 kcal/h 41.5 / 0,18

1.952,00

CW-6G
07250650

GRIGLIA A GAS-PIETRALAVICA - N. 2 griglie in acciaio inox cm. 28x47 regolabili. 2 zone di cottura
EN Charcoal grill gas - N. 2 Stainless steel adjustable grill cm. 28x47 - 2 cooking areas • **DE** Gas Lavasteingrill - Nr. 2 einstellbare Roste aus Nirosta (cm. 28x47) - 2 Heizzonen • **FR** Grille à gaz en pierre de lave - N. 2 grilles réglables en acier inox - cm. 28x47 - 2 zones de cuisson • **ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE 28X47 CM - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 60x 65x 29h



⚡ 9,8 kW
8.420 kcal/h 58.5 / 0,27

2.891,00

FQ-4EM
07090410

FRIGGITRICE Vasca lt. 10 cm. 22x35x22h - Cesto cm. 20x30x10h Produzione patate 8 kg/h
EN Fryer - Tank capacity 10 lts. cm. 22x35x22h Basket cm. 20x30x10h - Production 8 kg/hr • **DE** Friteuse - Becken lt. 10 cm. 22x35x22h Körb cm. 20x30x10h - Pommes frites 8 kg/pro Stunde • **FR** Friteuse - Cuve 10 lt. cm. 22x35x22h - Panier cm 20x30x10h - Production de pommes frites 8 kg/h • **ES FREIDORA - CUBA 10 LT. - CM. 22X35X22H CESTA CM. 20X30X10H - PRODUCCIÓN PATATAS 8 KG/H**

cm. 40x 65x 29h



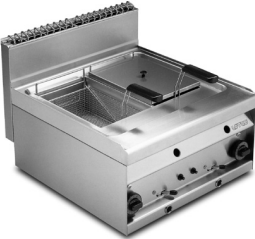







⚡ 3,6 kW
230V~ 25.5 / 0,18
50/60 Hz

1.158,00

FRIGGITRICI ELETTRICHE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONES/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
FQ-4ET 07090430	FRIGGITRICE TRIFASE Vasca lt. 10 cm. 22x35x22h - Cesto cm. 20x30x10h Produzione patate 10 kg/h EN Fryer threephase - Tank capacity 10 lts. cm. 22x35x22h Basket cm. 20x30x10h - Production 10 kg/hr • DE Friteuse dreiphasig - Becken lt. 10 cm. 22x35x22h Körb cm. 20x30x10h - Pommes frites 10 kg/pro Stunde • FR Friteuse triphase - Cuve 10 lt. cm. 22x35x22h - Panier cm. 20x30x10h - Production de pommes frites 10 Kg/h • ES FREIDORA TRIFÁSICA - CUBA 10 LT. - CM. 22X35X22H CESTA CM. 20X30X10H - PRODUCCIÓN PATATAS 10 KG/H cm. 40x 65x 29h		$\frac{7,15 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{230V\sim 3}{50/60 Hz}$	1.320,00 26.5 / 0,18
FQ-6EM 07090610	FRIGGITRICE 2 Vasche lt. 10 cm. 22x35x22h - 2 Cesti cm. 20x30x10h Produzione patate 16 kg/h EN Fryer - 2 Tanks capacity 10 lts. cm. 22x35x22h - 2 Baskets cm. 20x30x10h - Production 16 kg/hr • DE Friteuse - 2 Becken lt. 10 cm. 22x35x22h - 2 Körbe cm. 20x30x10h - Pommes frites 16 kg/pro Stunde • FR Friteuse - 2 Cuves 10 l. cm. 22x35x22h - 2 Paniers cm 20x30x10h - Production de pommes frites 16 kg/h • ES FREIDORA - 2 CUBAS 10 L. CM. 22X35X22H - 2 CESTAS CM 20X30X10H - PRODUCCIÓN PATATAS 16 KG/H cm. 60x 65x 29h		$\frac{7,2 kW}{230V\sim}$ $\frac{50/60 Hz}{39.5 / 0,27}$	2.324,00
FQ-6ET 07090630	FRIGGITRICE TRIFASE 2 Vasche lt. 10 cm. 22x35x22h - 2 Cesti cm. 20x30x10h Produzione patate 20 kg/h EN Fryer threephase - 2 Tanks capacity 10 lts. cm. 22x35x22h - 2 Baskets cm. 20x30x10h - Production 20 kg/hr • DE Friteuse dreiphasig - 2 Becken lt. 10 cm. 22x35x22h - 2 Körbe cm. 20x30x10h - Pommes frites 20 kg/pro Stunde • FR Friteuse triphase - 2 Cuves 10 l. cm. 22x35x22h - 2 Paniers cm 20x30x10h - Production de pommes frites 20 Kg/h • ES FREIDORA TRIFÁSICA - 2 CUBAS 10 L. CM. 22X35X22H - 2 CESTAS CM 20X30X10H - PRODUCCIÓN PATATAS 20 KG/H cm. 60x 65x 29h		$\frac{14,3 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{230V\sim 3}{50/60 Hz}$	2.451,00 41.5 / 0,27
FP-6ET 07091630	FRIGGITRICE Vasca lt. 23 cm. 50x35x22h - Cesto cm. 46x30x10h EN Fryer - Tank capacity 23 lts. cm. 50x35x24h Basket cm. 46x30x10h • DE Friteuse - Becken lt. 23 cm. 50x35x22h Körb cm. 46x30x10h • FR Friteuse - Cuve 23 l. cm. 50x35x22h Panier cm 46x30x10h • ES FREIDORA - CUBA 23 L. CM. 50X35X22H CESTA CM. 46X30X10H cm. 60x 65x 29h		$\frac{14,3 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{50/60 Hz}{40 / 0,27}$	2.041,00
FQ-4G 07260450	FRIGGITRICE GAS - Vasca lt. 10 cm.22x35x25h Cesto cm. 20x30x10h - Produzione patate: 10 kg/h EN Gas fryer - Tank capacity 10 lts. cm.22x35x25h Basket cm. 20x30x10h - Production: 10 kg/h • DE Gas-Einzelfriteuse - Beckeninhalte lt. 10 cm.22x35x25h Korb cm. 20x30x10h - Pommes frites: 10 kg/pro Stunde • FR Friteuse gaz - Cuve lt. 10. cm.22x35x25h Panier cm. 20x30x10h - Production de pommes frites: 10 kg/h • ES FREIDORAS GAS - CUBA 10 L. CM22X35X25H CESTA CM. 20X30X10H - PRODUCCIÓN PATATAS: 10 KG/H cm. 40x 65x 29h		$\frac{7 kW}{6.020 kcal/h}$	1.786,00 30 / 0,18

FRIGGITRICI A GAS

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	⚡ kW kcal/h	⚡ V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
FQ-6G 07260650	FRIGGITRICE GAS - 2 vasche lt. 10 cm.22x35x25h 2 cesti cm. 20x30x10h - Produzione patate: 20 kg/h EN Gas fryer - 2 tanks capacity 10 lts. cm.22x35x25h 2 baskets cm. 20x30x10h - Production: 20 kg/h • DE Gas-Doppelfriteuse - lt. 10 + 10 Becken cm. 22x35x25h - 2 Korbe cm.20x30x10h Pommes frites: 20 kg/pro Stunde • FR Friteuse gaz - 2 Cuves 10 lt. cm.22x35x25h 2 Paniers cm. 20x30x10h Production de pommes frites: 20 kg/h • ES FREIDORAS GAS - 2 CUBA 10 L. CM22X35X25H 2 CESTAS CM. 20X30X10H - PRODUCCIÓN PATATAS: 20 KG/H cm. 60x 65x 29h		⚡ 14 kW 12.040 kcal/h		2.815,00 48.5 / 0,27
					
FP-6G 07260652	FRIGGITRICE GAS - Vasca lt. 20 cm.46x35x25h Cesto cm. 42,5x31x10h EN Gas fryer - Tank capacity 20 lts. cm. 46x35x25h Basket cm. 42,5x31x10h • DE Gas-Einzelfriteuse - Beckeninhalte lt. 20 cm. 46x35x25h Korb cm. 42,5x31x10h • FR Friteuse gaz - Cuve lt. 20 cm. 46x35x25h Panier cm. 42,5x31x10h • ES FREIDORAS GAS - CUBA 20 LT. 46X35X25H CM. CESTA CM. 42,5X31X10H cm. 60x 65x 29h		⚡ 14 kW 12.040 kcal/h		2.346,00 44.5 / 0,27
					
FQM-4G 07260451	FRIGGITRICE GAS SU MOBILE - Vasca lt. 15 cm. 33x38x38h - Cesto cm. 30x33x12h - Bacinella raccogli olio con filtro - Produzione patate: 15 kg/h EN Gas fryer on cabinet - Tank capacity 15 lts.cm. 33x38x38h - Basket cm. 30x33x12h Production: 15 kg/h - Drip tray with sieve • DE Gas-Standfriteuse - Beckeninhalte lt. 15 cm.33x38x38h Korb cm. 30x33x12h - Fettauffangschale mit Sieb, Pommes frites: 15 kg/pro Stunde • FR Friteuse gaz sur placard - Cuve lt 15 cm.33x38x38h Panier cm. 30x33x12h - Production de pommes frites: 15 kg/h - Bac de récupération de l'huile et filtre • ES FREIDORA GAS EN MUEBLE - CUBA 15 L. CM33X38X38H CESTA CM. 30X33X12H - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO PRODUCCIÓN PATATAS: 15 KG/H cm. 40x 65x 87h		⚡ 13,5 kW 11.650 kcal/h		2.440,00 60 / 0,40
					
FTL-4EM 07060411	Fry-top elettrico liscio, piastra cm.35,5x55 EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.35,5x55 • DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.35,5x55 • FR Plaque électriques lisse, plaque cm.35,5x55 • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.35,5X55 cm. 40x 65x 29h		⚡ 3 kW 230V~ 50/60 Hz		1.071,00 49 / 0,18
					
FTL-4ET 07060431	cm. 40x 65x 29h		⚡ 4,5 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz		1.148,00 49 / 0,18
					
FTL-4EMS 07060414	Fry-top elettrico liscio cromato, piastra cm.35,5x55 EN Electric Fry-top smooth chromed griddle, plate cm.35,5x55 • DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt, platte cm.35,5x55 • FR Plaque électriques lisse chromée, plaque cm.35,5x55 • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO, PLANCHA CM.35,5X55 cm. 40x 65x 29h		⚡ 3 kW 230V~ 50/60 Hz		1.365,00 49 / 0,18
					

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES

POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA
VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE

⚡ kW
kcal/h

⚡ kW
V~
Hz

PREZZO / PRICE €
PREIS / PRIX / PRECIO €
KG / M³

F18-74ETD
0815A430

NUEVO
NEW

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Vasca 18 litri cm.31x34x33h - 2 cesti cm.13,5x29x15h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (100 inclusi). Produzione patate: 27 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets cm.13,5x29x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 27 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7".

Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensoren. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 27 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 27 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top, mod.TPA-7) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2 CESTAS CM.13,5X29X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 27 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h



⚡ 15,95 kW **5.373,00**
400V~3N 63 / 0,37
50/60 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

kW
kcal/h

PREZZO/PRICE
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

F18-74ETDP FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
0815A431 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con

NUEVO
NEW

o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Pompa filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. Vasca 18 litri cm.31x34x33h - 2 cesti cm.13,5x29x15h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 27 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets cm.13,5x29x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 27 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensoren. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 27 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 27 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2 CESTAS CM.13,5X29X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 27 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 40x 70,5x 90h



16,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

8.276,00
73 / 0,37

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD.
COD.

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

⚡ kW
kcal/h
⚡ kw
V~
Hz

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

F18-74ETDPS
0815A432

NUEVO
NEW

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Pompa filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 2 sollevatori cesti integrati. Vasca 18 litri cm.31x34x33h - 2 cesti cm.13,5x29x15h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 27 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 Lifter for baskets integrated. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets cm.13,5x29x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 27 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7".

Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensoren. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 2 Korbheber. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 27 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Élévateurs paniers intégrés. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 27 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) •

ES FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2 CESTAS CM.13,5X29X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 27 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 40x 70,5x 90h



⚡ 16,55 kW **10.309,00**
400V~3N 83 / 0,37
50/60 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONES/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO
KG / M³

F2/18-78ETD FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
0815A830

NUEVO
NEW

7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 vasche 18 litri cm.31x34x33h - 4 cesti cm.13,5x29x15h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 54 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 54 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Körbe cm.13,5x29x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 54 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Cuves 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers cm.13,5x29x15h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 54 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 54 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



$\frac{31,9 kW}{400V\sim 3N}$ **9.735,00**
50/60 Hz 109 / 0,71

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

⚡ kW
kcal/h
⚡ kW
V~
Hz

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

F2/18-78ETDP
0815A831

NUEVO
NEW

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 pompe filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 2 vasche 18 litri cm.31x34x33h - 4 cesti cm.13,5x29x15h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 54 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 54 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Körbe cm.13,5x29x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 54 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Cuves 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers cm.13,5x29x15h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 54 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 54 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 32,4 kW **15.542,00**
400V~3N 129 / 0,71
50/60 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONES/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW
kcal/h
V~
Hz

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

F2/18-78ETDPS FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
0815A832

**NUEVO
NEW**

7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 pompe filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 4 sollevatori cesti integrati. 2 vasche 18 litri cm.31x34x33h - 4 cesti cm.13,5x29x15h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 54 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 4 Lifter for baskets integrated. 2 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 54 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

• **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensoren.

2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 4 Korbheber. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Körbe cm.13,5x29x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 54 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7".

Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 4 Élévateurs paniers intégrés. 2 Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers cm.13,5x29x15h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 54 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** FREIDORA

ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 4 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 54 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 33,1 kW **19.608,00**
400V~3N 149 / 0,71
50/60 Hz

BR50-78ETF/I BRASIERA ELETTRICA 50 LT. RIB. MANUALE fondo inox
08070835 con coperchio

EN Electric 50 lts. manual tilt. brat pan Stainless steel bottom with lid • **DE** Elektrische Kippbratpfanne 50 Lt. Man. Kippung boden aus crnst. mit deckel • **FR** Sauteuse électrique 50 l. basc. manuel fond inox avec couvercle • **ES** SARTÉN ELÉCTRICA 50LT. ABAT. **MANUAL FONDO DE ACERO INOX. CON TAPA cm. 80x 70,5x 90h**



⚡ 10,5 kW **5.113,00**
400V~3N 133 / 0,71
50/60 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW
kcal/h
⚡ kW
V~
Hz

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

F18-94ETD
0915A430

NUEVO
NEW

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Vasca 18 litri cm.31x34x33h - 2 cesti cm.13,5x29x15h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 27 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets cm.13,5x29x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 27 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7".

Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 27 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 27 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA

ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2 CESTAS CM.13,5X29X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 27 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h



⚡ 15,95 kW **5.459,00**
400V~3N 69 / 0,46
50/60 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW
kcal/h
⚡ kW
V-
Hz

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

F18-94ETDP
0915A431

NUEVO
NEW

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Pompa filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. Vasca 18 litri cm.31x34x33h - 2 cesti cm.13,5x29x15h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 27 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets cm.13,5x29x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 27 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensoren. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 27 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 27 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES**

FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2 CESTAS CM.13,5X29X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 27 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 40x 90x 90h



⚡ 16,2 kW
400V-3N
50/60 Hz

8.362,00
79 / 0,46

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW
kcal/h
V~
Hz

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

F18-94ETDPS FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
0915A432

**NUEVO
NEW**

7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Pompa filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 2 sollevatori cesti integrati. Vasca 18 litri cm.31x34x33h - 2 cesti cm.13,5x29x15h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 27 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 Lifter for baskets integrated. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets cm.13,5x29x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 27 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7".

Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 2 Korbheber. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 27 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

• **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Élévateurs paniers intégrés. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 27 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA

ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2 CESTAS CM.13,5X29X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 27 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



⚡ 16,55 kW **10.395,00**
400V~3N 89 / 0,46
50/60 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kcal/h
⚡ kW
V~
Hz

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO
KG / M³

F2/18-98ETD FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
0915A830 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C

NUEVO
NEW

con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 vasche 18 litri cm.31x34x33h - 4 cesti cm.13,5x29x15h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 54 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 54 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbereitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensoren. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Körbe cm.13,5x29x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 54 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

• **FR** FRITEUSE ELECTRIQUE ELECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Cuves 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers cm.13,5x29x15h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 54 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 54 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 31,9 kW **9.843,00**
400V-3N 118 / 0,89
50/60 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONES/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO
KG / M³

F2/18-98ETDP FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
0915A831 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C

**NUEVO
NEW**

con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 pompe filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 2 vasche 18 litri cm.31x34x33h - 4 cesti cm.13,5x29x15h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 54 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 54 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Körbe cm.13,5x29x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 54 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Cuves 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers cm.13,5x29x15h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 54 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 54 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



$\frac{32,4 kW}{400V\sim 3N}$ **15.650,00**
 $\frac{V}{50/60 Hz}$ 138 / 0,89

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW
kcal/h

⚡ V
Hz

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

F2/18-98ETDPS FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
0915A832 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 pompe filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 4 sollevatori cesti integrati. 2 vasche 18 litri cm.31x34x33h - 4 cesti cm.13,5x29x15h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 54 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

NUEVO
NEW



⚡ 33,1 kW **19.716,00**
400V~3N 158 / 0,89
50/60 Hz

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 4 Lifter for baskets integrated. 2 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 54 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

• **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 4 Korbheber. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Körbe cm.13,5x29x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 54 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 4 Élévateurs paniers intégrés. 2 Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers cm.13,5x29x15h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 54 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA

ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 4 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 54 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW kcal/h
⚡ kW V~ Hz

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

F25-94ETD
0915B430

NUEVO
NEW

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Vasca 25 litri cm.31x51x33h - 2 cesti cm.13,5x45x15h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 35 Kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Bowl 25 lts cm.31x51x33h - 2 baskets cm.13,5x45x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 35 Kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITZEUSE mit TouchScreen 7".

Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Körbe cm.13,5x45x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 35 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7".

Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Cuve 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Paniers cm.13,5x45x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 35 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA

ELÉCTRICA ELECTRONICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. CUBA DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 2 CESTAS CM.13,5X45X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 35 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h



⚡ 22,05 kW **5.674,00**
400V~3N 72 / 0,46
50/60 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

⚡ kW
kcal/h

⚡ kw
V-
Hz

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

F25-94ETDP
0915B431

NUEVO
NEW

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Pompa filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. Vasca 25 litri cm.31x51x33h - 2 cesti cm.13,5x45x15h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 35 Kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. Bowl 25 lts cm.31x51x33h - 2 baskets cm.13,5x45x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 35 Kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Körbe cm.13,5x45x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 35 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. Cuve 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Paniers cm.13,5x45x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 35 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. CUBA DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 2 CESTAS CM.13,5X45X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 35 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h



⚡ 22,3 kW **8.577,00**
400V~3N 82 / 0,46
50/60 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONES/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW
kcal/h
V~
Hz

PREZZO/PRICE
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

F25-94ETDPS FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
0915B432

**NUEVO
NEW**

7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Pompa filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. Sollevatori cesti integrati. Vasca 25 litri cm.31x51x33h - 2 cesti cm.13,5x45x15h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 35 Kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 Lifter for baskets integrated. Bowl 25 lts cm.31x51x33h - 2 baskets cm.13,5x45x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 35 Kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7".

Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 2 Korbheber. Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Körbe cm.13,5x45x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 35 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7".

Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Élévateurs paniers intégrés. Cuve 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Paniers cm.13,5x45x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 35 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7".

CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. CUBA DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 2 CESTAS CM.13,5X45X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 35 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h



⚡ 22,65 kW **10.610,00**
400V~3N 92 / 0,46
50/60 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

⚡ kW
kcal/h

⚡ kW
V-
Hz

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

F2/25-98ETD
0915B830

NUEVO
NEW

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 vasche 25 litri cm.31x51x33h - 4 cesti cm.13,5x45x15h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 70 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 bowl 25 lts cm.31x51x33h - 4 baskets cm.13,5x45x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 70 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensoren. 2 Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Körbe cm.13,5x45x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 70 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

• **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Cuves 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Paniers cm.13,5x45x15h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 70 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 CUBAS DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 4 CESTAS CM.13,5X45X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 70 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

• **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 CUBAS DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 4 CESTAS CM.13,5X45X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 70 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 44,1 kW **10.273,00**
400V~3N 126 / 0,89
50/60 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW
kcal/h

⚡ kW
V~
Hz

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

F2/25-98ETDP FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
0915B831

**NUEVO
NEW**

7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 pompe filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 2 vasche 25 litri cm.31x51x33h - 4 cesti cm.13,5x45x15h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 70 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 bowl 25 lts cm.31x51x33h - 4 baskets cm.13,5x45x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 70 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. 2 Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Körbe cm.13,5x45x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Sik.100 inbegriffen). Pommes frites: 70 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Cuves 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Paniers cm.13,5x45x15h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 70 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 CUBAS DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 4 CESTAS CM.13,5X45X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 70 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



⚡ 44,6 kW **16.080,00**
400V~3N 146 / 0,89
50/60 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW kcal/h
V~ Hz

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

F2/25-98ETDPS
0915B832

NUEVO
NEW

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 pompe filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 4 sollevatori cesti integrati. 2 vasche 25 litri cm.31x51x33h - 4 cesti cm.13,5x45x15h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 70 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 4 Lifter for baskets integrated. 2 bowl 25 lts cm.31x51x33h - 4 baskets cm.13,5x45x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 70 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

• **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensoren.

2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 4 Korbheber. 2 Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Körbe cm.13,5x45x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölaufangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 70 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

• **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7".

Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 4 Élévateurs paniers intégrés. 2 Cuve 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Paniers cm.13,5x45x15h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 70 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

• **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 4 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. 2 CUBAS DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 4 CESTAS CM.13,5X45X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 70 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



⚡ 45,3 kW **20.146,00**
400V~3N 166 / 0,89
50/60 Hz

BR80-98ETF/1
09070835

BRASIERA 80 LT. RIB. MANUALE Vasca fondo inox con coperchio

EN 80 lts. manual tilt. brat pan - Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne 80 lt. - Man. Kippung - inox boden. mit Deckel • **FR** Sautreuse 80 lt. basc. manuel - Fond inox avec couvercle • **ES** SARTÉN 80 LT. ABAT. MANUAL - FONDO DE ACERO INOX. CON TAPA
cm. 80x 90x 90h



⚡ 12 kW **6.150,00**
400V~3N 156 / 0,89
50/60 Hz



FREIDORAS A GAS SIN GRIFO GAMA ECO (GAS FRYERS WITHOUT GRIFF ECO RANGE)

REFERENCIA MTT20

REFERENCE



REFERENCIA MTT21

REFERENCE



	GRIFOS TAPS	NO
	POTENCIA POWER	3 KW
	CAPACIDAD CAPACITY	10 L
	MEDIDAS EXTERNAS EXTERNAL MEASURES	290x520x445 mm

299 €

	GRIFOS TAPS	NO
	POTENCIA POWER	3 +3KW
	CAPACIDAD CAPACITY	10 L + 10 L
	MEDIDAS EXTERNAS EXTERNAL MEASURES	580x520x445 mm

499 €

CARACTERÍSTICAS FEAUTURES



- Construidas en acero inox 304.
- Fácil limpieza con extracción de cuba.
- Gas butano / propano.
- Grifo regulador de la potencia del gas.



- Constructed in stainless steel 304.
- Easy cleaning with extraction of Cuba.
- Gas butane / propane.
- Tap regulator of the gas power.

FREIDORA A GAS DE SOBRE MESA CON GRIFO PLUS EGO (GAS FRIDGE OVER TABLE WITH GRIFO PLUS EGO)



REFERENCIA **MS9100**

REFERENCE



GRIFOS
TAPS

SI



POTENCIA
POWER

8 KW



CAPACIDAD
CAPACITY

12 L



MEDIDAS EXTERNAS
EXTERNAL MEASURES

350x680x610 mm





450 €

FREIDORA A GAS DE SOBRE MESA CON GRIFO PLUS EGO (GAS FRIDGE OVER TABLE WITH GRIFO PLUS EGO)

REFERENCIA **MS9001**

REFERENCE



	GRIFOS TAPS	SI
	POTENCIA POWER	8+8 KW
	CAPACIDAD CAPACITY	12+12 L
	MEDIDAS EXTERNAS EXTERNAL MEASURES	665x680x610 mm

790 €

CARACTERÍSTICAS FEAUTURES



- Construida en acero inox 304.
- Tipo de gas propano/butano.
- Provista de grifo de vaciado para mejor manejo y limpieza.
- Grifo regulador de gas.
- Chispero automático de encendido.
- Botón de apagado/encendido.
- Provista de llama piloto con reset.
- Válvula de seguridad.
- Patas regulables en altura.
- Termopat de seguridad.
- Posibilidad de añadir a gas natural con coste adicional.



- Built in stainless steel 304.
- Type of propane / butane gas.
- Provided with drain tap for better handling and cleaning.
- Grifo gas regulator.
- Automatic ignition switch.
- Button on / off.
- Provided pilot light with reset.
- Security valve.
- Adjustable height shoes.
- Termopat of security.
- Possibility of adding to natural gas with additional cost.

MAQUINARIA PARA COCCIÓN

FREIDORAS ELÉCTRICAS SOBREMESA CUBA EXTRAIBLE SIN GRIFO EGO (ELECTRIC FRYERS EXTRAIBLE CUBA TABLE WITHOUT TAP EGO)



MF104



REFERENCIA MF104

REFERENCE



	GRIFOS TAPS	NO
	POTENCIA POWER	3,2 KW, 400V
	CAPACIDAD LITROS CAPACITY LITRES	11 L
	CAPACIDAD ACEITE OIL CAPACITY	10 L
	MEDIDAS EXTERNAS EXTERNAL MEASURES	370x440x340 mm
	MEDIDAS DE CESTAS BASKET MEASURES	

205 €

REFERENCIA MF105

REFERENCE



	GRIFOS TAPS	NO
	POTENCIA POWER	3,2+3,2 KW
	CAPACIDAD LITROS CAPACITY LITRES	11+11 L
	CAPACIDAD ACEITE OIL CAPACITY	10+10 L
	MEDIDAS EXTERNAS EXTERNAL MEASURES	700x440x340 mm
	MEDIDAS DE CESTAS BASKET MEASURES	

341 €

FREIDORAS ELÉCTRICAS SOBREMESA CUBA EXTRAIBLE SIN GRIFO EGO (ELECTRIC FRYERS EXTRAIBLE CUBA TABLE WITHOUT TAP EGO)



REFERENCIA MF102

REFERENCE

REFERENCIA MF103

REFERENCE



	GRIFOS TAPS	NO
	POTENCIA POWER	3 KW
	CAPACIDAD LITROS CAPACITY LITRES	9 L
	CAPACIDAD ACEITE OIL CAPACITY	8 L
	MEDIDAS EXTERNAS EXTERNAL MEASURES	275x430x290 mm
	MEDIDAS DE CESTAS BASKET MEASURES	180x210x100 mm



	GRIFOS TAPS	NO
	POTENCIA POWER	3+3 KW
	CAPACIDAD LITROS CAPACITY LITRES	9+9 L
	CAPACIDAD ACEITE OIL CAPACITY	8+8 L
	MEDIDAS EXTERNAS EXTERNAL MEASURES	550x430x290 mm
	MEDIDAS DE CESTAS BASKET MEASURES	180x210x100 mm

169 €

279 €

CARACTERÍSTICAS FEAUTURES



- Construidas en acero inoxidable.
- Freidora aptas para los bares, restaurantes y grandes colectividades.
- Equipadas con CONTACTOR Y TERMOSTATO E.G.O de bulbo inoxidable, muy sensible que desconecta la corriente cuando el aceite alcanza la temperatura deseada, en ese momento apaga la luz piloto.
- Termostato de seguridad regulado a 210° c.
- Termostato ajustable de 100-180 °c E.G.O.
- 1 O 2 cuba gastronorm en acero inoxidable con tapa.
- Limpieza rápida y fácil.
- Patas ajustables.
- Provistas con CABLEADO INNIFUGO.

- Built in stainless steel.
- Fryer suitable for bars, restaurants and large communities.
- Equipped with contactor and THERMOSTAT E.G.O of stainless bulb, very sensitive that disconnects the current when the oil reaches the desired temperature, the pilot light is turned off at that time.
- Safety thermostat regulated at 210° c.
- Adjustable thermostat 100-180 °c E.G.O.
- 1 or 2 stainless steel bowl with lid.
- Quick and easy cleaning.
- Adjustable legs
- Provided with WIRING INNIFUGO.

MAQUINARIA PARA COCCIÓN

FREIDORAS ELÉCTRICAS SOBREMESA CUBA CON GRIFO PLUS EGO (ELECTRIC FRYERS CUBA TABLE PLUS WITH TAP EGO)



REFERENCIA MF106

REFERENCE



	GRIFOS TAPS	SI
	POTENCIA POWER	4 KW
	CAPACIDAD LITROS CAPACITY LITRES	10 L
	CAPACIDAD ACEITE OIL CAPACITY	8 L
	MEDIDAS EXTERNAS EXTERNAL MEASURES	280x460x325 mm
	MEDIDAS DE CESTAS BASKET MEASURES	

250 €

REFERENCIA MF107

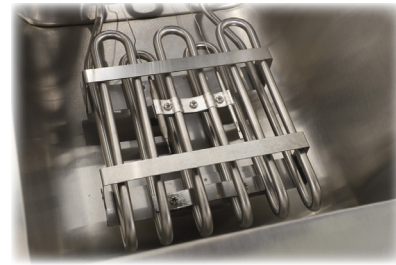
REFERENCE



	GRIFOS TAPS	SI
	POTENCIA POWER	4+4 KW
	CAPACIDAD LITROS CAPACITY LITRES	10+10 L
	CAPACIDAD ACEITE OIL CAPACITY	8+8 L
	MEDIDAS EXTERNAS EXTERNAL MEASURES	570x460x325 mm
	MEDIDAS DE CESTAS BASKET MEASURES	

402 €

FREIDORAS ELÉCTRICAS SOBREMESA CUBA CON GRIFO PLUS EGO (ELECTRIC FRYERS CUBA TABLE PLUS WITH TAP EGO)



REFERENCIA MS8109

REFERENCE



	GRIFOS TAPS	SI
	POTENCIA POWER	5 KW
	CAPACIDAD LITROS CAPACITY LITRES	16 L
	CAPACIDAD ACEITE OIL CAPACITY	12 L
	MEDIDAS EXTERNAS EXTERNAL MEASURES	340x540x410 mm
	MEDIDAS DE CESTAS BASKET MEASURES	240x250x130 mm

279 €

REFERENCIA M8110

REFERENCE



	GRIFOS TAPS	SI
	POTENCIA POWER	5+ KW
	CAPACIDAD LITROS CAPACITY LITRES	16+16 L
	CAPACIDAD ACEITE OIL CAPACITY	12+12 L
	MEDIDAS EXTERNAS EXTERNAL MEASURES	690x540x410 mm
	MEDIDAS DE CESTAS BASKET MEASURES	240x250x130 mm

490 €

CARACTERÍSTICAS FEATURES



- Construidas en acero inoxidable.
- Freidora aptas para los bares, restaurantes y grandes colectividades.
- Equipadas con CONTACTOR Y TERMOSTATO E.G.O de bulbo inoxidable, muy sensible que desconecta la corriente cuando el aceite alcanza la temperatura deseada, en ese momento apaga la luz piloto.
- Termostato de seguridad regulado a 210° c.
- Termostato ajustable de 100-180 °c E.G.O.
- 1 O 2 cuba gastronorm en acero inoxidable con tapa.
- Limpieza rápida y fácil.
- Patas ajustables.
- Provistas con CABLEADO INNIFUGO.
- Equipadas con grifo de drenaje.
- Cuba fija.
- Swit de seguridad bajo el cabezal para un correcto funcionamiento.



- Built in stainless steel.
- Fryer suitable for bars, restaurants and large communities.
- Equipped with contactor and THERMOSTAT E.G.O of stainless bulb, very sensitive that disconnects the current when the oil reaches the desired temperature, the pilot light is turned off at that time.
- Safety thermostat regulated at 210° c.
- Adjustable thermostat 100-180 °c E.G.O.
- 1 or 2 stainless steel bowl with lid.
- Quick and easy cleaning.
- Adjustable legs
- Provided with WIRING INNIFUGO.
- Equipped with drain tap.
- Cuba fixed.
- Swit security under the head for proper operation.

SNACK (panini grill, fry-top y freidoras)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo panini grill		GRILL ET16	GRILL ET24	GRILL ETD16
Ancho	mm	450	520	520
Fondo	mm	430	470	470
Alto	mm	310	310	310
Alimentación	Ph/V	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	2x0,9	2x1,1	4x0,6
P.V.P.	€	248	324	403

Modelo fry-top eléctrico		FRYTOP 30E	FRYTOP 50E	FRYTOP 70E
Ancho	mm	270	510	700
Fondo	mm	520	520	520
Alto	mm	210	210	210
Alimentación	Ph/V	2X230	2x230	2x230
Potencia total	kW	1,5	2x1,5	2x1,5
P.V.P.	€	169	247	322

Modelo freidora		FRYER 2x8 Lts
Ancho	mm	535
Fondo	mm	400
Alto	mm	200
Capacidad	Litros	2X8
Alimentación	Ph/V	2X230
Potencia total	kW	2x2,5
P.V.P.	€	312



COOKING



Mod. GRILL ETD16



Mod. FRYTOP 30E



Mod. FRYER 2x8 LTS.

LINEA SNACK:

Gama snack eléctrica de sobremesa compuesta de panini grill, fry-top y freidoras. Gama profesional muy versátil y funcional, diseñada para adaptarse a cualquier necesidad. Ideal para pequeños negocios con niveles medios de consumo. También se pueden utilizar en venta ambulante, ferias o mercados.

PANINI GRILL:

Panini grill: Profesional, compacto y fabricado en acero inoxidable y superficie de cocción en hierro fundido. Dotado de un termostato regulador de la temperatura y piloto de encendido.

FRY TOP ELÉCTRICAS:

Fry-top: Profesional compacto y fabricado de acero inoxidable y superficie de cocción de placa de acero. Disponible en tres medidas. Dotado de un regulador de la temperatura y piloto de encendido.

FREIDORAS ELÉCTRICAS:

Feridora: Profesional compacta y fabricada de acero inoxidable. Dotada de un termostato y un piloto de encendido por cuba. Con una potencia de hasta 2.500W por cuba el aceite alcanza rápidamente la temperatura deseada. La cubierta contribuye a mantener la temperatura a la vez que protege de salpicaduras de aceite. Disponen de una cesta por cuba, con asas resistentes al calor.



FA

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10), espesor 1mm
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos y con las marcas de MAX-MIN del nivel de aceite
- Cabezal eléctrico extraíble para facilitar su limpieza
- Termostato de trabajo regulable hasta 200 °C / 20 A
- Termostato de seguridad con rearme manual 230 °C / 20 A
- Resistencia blindada en acero inoxidable
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal
- Cesta reforzada en malla y varilla en acero inoxidable AISI 304 (18/10), según normativa sanitaria
- Patas antideslizantes
- Modelo FA10: Con grifo para evacuar el aceite y fondo cuba inclinado para su evacuación total

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia	Voltaje	Capacidad	Cesta	Raciones	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	kw	V	L	L x P x H (mm)	200g	kg	€
157399	FA4	180x425x180	2	230	4	120x240x85	20	4	230
157400	FA6	265x425x225	3	230	6	210x235x95	30	6	238
157401	FA6+6	530x425x225	3+3	230	6+6	210x235x95	60	12	442
157410	FA8	265x425x225	4	230	8	210x235x110	45	7	286
157411	FA8+8	530x425x225	4+4	230	8+8	210x235x110	90	12	532
157412	FA10	265x425x225	4	230	10	210x235x110	50	8	316
157413	FA10+10	530x425x225	4+4	230	10+10	210x235x110	100	13	591
157414	FA10 MAX 230v	265x425x225	6	230	10	210x235x110	75	10	714
157415	FA10+10 MAX 230v	530x425x225	6+6	230	10+10	210x235x110	150	20	1.326
157416	FA10 MAX 400v	265x425x225	6	400	10	210x235x110	75	10	755
157417	FA10+10 MAX 400v	530x425x225	6+6	400	10+10	210x235x110	150	20	1.393



FA6



FA10



FA10+10

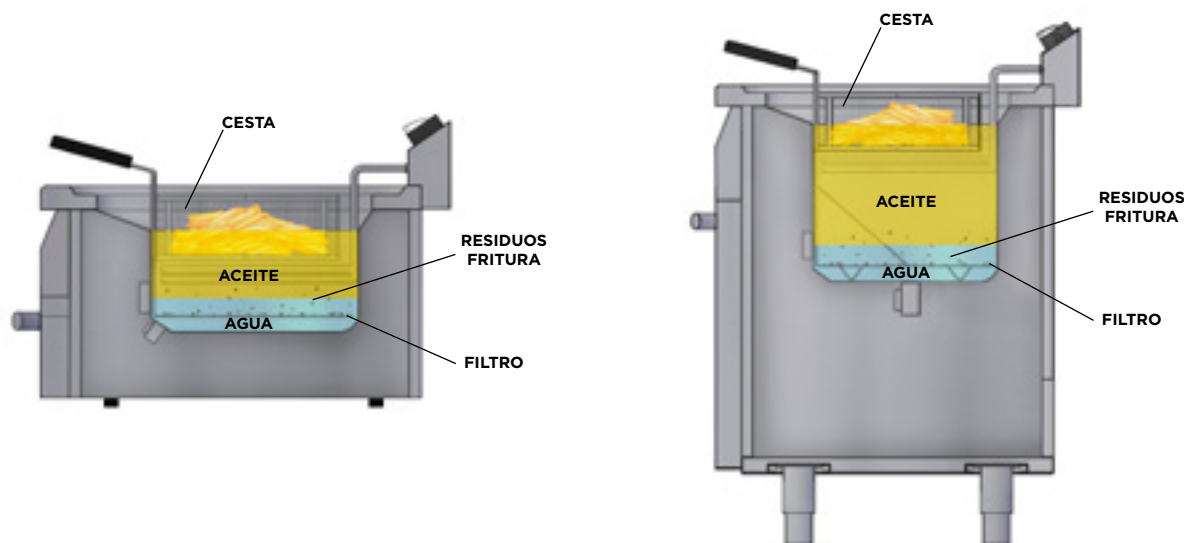
SISTEMA DE AGUA Y ACEITE

Desde 1962 nuestro sistema de fritura en AGUA y ACEITE ha sido la principal diferencia respecto al resto del mercado y será uno de nuestros pilares en nuestras nuevas freidoras.

El sistema de AGUA y ACEITE nos permite que todos los residuos producidos de la fritura se deposite en el fondo de la cuba, donde está el agua, el agua está en el fondo de la cuba al ser más pesada que el aceite que este siempre está en contacto con el alimento. En el agua se van depositando todos los residuos hasta que al final de la jornada se evacuan junto con el agua mediante el grifo al exterior de la freidora.

El agua de reposición se vierte en la freidora sobre el aceite y al descender al fondo de la cuba nos hace una labor de limpieza del aceite, arrastrando los residuos que están en el aceite, estas acciones hace que **la vida del aceite sea mayor**.

Durante el proceso de fritura con nuestro sistema de AGUA y ACEITE **nos permite freir distintos alimentos sin mezclar sus sabores**, cuando introducimos la cesta cargada en el aceite apreciamos que se desprenden partículas que al mismo tiempo se van depositando en el fondo de la cuba donde está el agua, así evitar el recalentamiento de estas partículas en el aceite y no contaminar dicho aceite.



SISTEMA DE ELEVACIÓN

El nuevo sistema de elevación consta en situar la cesta con la fritura en los diferentes niveles opcionales que hay en el filtro de la cuba, con el fin de sumergir la cantidad necesaria para poder freír los alimentos. Este sistema nos permite las siguientes ventajas:

- **Incrementar Producción:** Con poca potencia tenemos una respuesta rápida, ya que calentamos un menor volumen de aceite.
- **Durabilidad del Aceite:** Al no calentar en cada fritura todo el volumen de aceite, este tiene una mayor duración

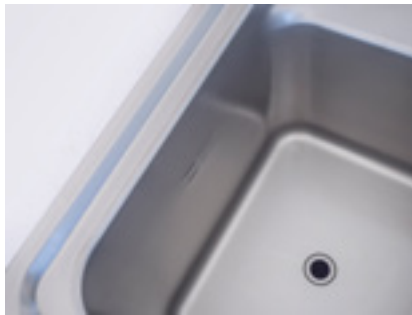
CUBA EMBUTIDA

Movilfrit incorpora en toda las gamas de freidoras las nueva cubas embutidas, tanto en los modelos sencillos como dobles con catos redondeados para facilitar su limpieza y con el diseño necesario para evacuar todo el aceite y no dejar ningún residuo.

También hemos incorporado en todas las freidoras de 20 y 30 litros un deposito para cada una, sea sencilla como doble. Este deposito es para poder evacuar todo el aceite y agua de la cuba.



Cuba modelo 10+10



Cuba modelo 20



Deposito de residuos

FILTRO DE RESIDUOS

En todas nuestras nuevas freidoras hemos incorporado de serie el filtro de residuos, este filtro queda colocado en el fondo de la cuba donde almacena los residuos de la jornada.

Es recomendable que al final de la jornada se extraiga y se pueda limpiar, en los modelos FHM (modelos Agua y Aceite), siempre está en contacto con el agua, con el fin de no quemar los residuos y no contaminar los sabores de la fritura.



Filtro



Apoyo resistencia en filtro



Apoyo cesta para escurrir

El filtro lleva diferentes posiciones para poder colocar la cesta para calentar la cantidad de aceite que uno estime, al mismo tiempo también lleva un refuerzo de apoyo para que la resistencia siempre este en el mismo plano de trabajo, con el fin de evitar basculaciones en la cesta.

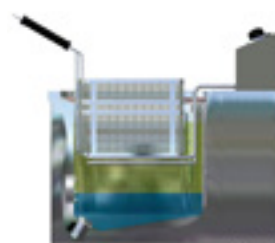
También en el filtro, la varilla superior sirve para apoyar la cesta para escurrir todo el aceite sobrante que hay en la cesta.

FHM (Agua y Aceite)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10), espesor 1mm
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos y con las marcas de MAX-MIN del nivel de aceite
- Escurredor embutido frontal en la cubeta para depositar el aceite sobrante en la cuba
- **Sistema de agua y aceite:** permite el ahorro de aceite y no mezcla sabores
- Cabezal eléctrico extraíble para facilitar su limpieza
- Termostato de trabajo regulable hasta 200 °C / 20 A
- Termostato de seguridad con rearme manual 230 °C / 20 A
- Resistencia blindada en acero inoxidable
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en la cuba
- Con grifo incorporado para evacuar el aceite
- Sistema elevación MANUAL de la cesta para calentar el volumen de aceite necesario para freír
- Cesta reforzada en malla y varilla en acero inoxidable AISI 304 (18/10), según normativa sanitaria
- Filtro de residuos en el fondo de la cuba
- Un contenedor de vaciado extraíble en la parte inferior de la freidora (mod.20/20+20/30/30+30)
- Patas regulables en altura y antideslizantes

- Mayor duración del aceite
- Ahorro de energía
- Permite freír sin mezclar sabores



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia kw	Voltaje V	Capacidad			Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg	Precio €
					Agua	Aceite	Total				
117060	FM10	400x600x350	4	230	3	10	13	200x280x100	60	14	794
117061	FM10+10	600x600x350	4+4	230	3+3	10+10	13+13	200x280x100	120	27	1.584
117062	FHM10 230v	400x600x350	6	230	3	10	13	200x280x100	100	18	1.184
117063	FHM10+10 230v	600x600x350	6+6	230	3+3	10+10	13+13	200x280x100	200	34	2.366
117064	FHM10 400v	400x600x350	8	400	3	10	13	200x280x100	100	18	1.230
117065	FHM10+10 400v	600x600x350	8+8	400	3+3	10+10	13+13	200x280x100	200	34	2.486
117066	FHM20 230v	400x700x850	6	230	5	18	23	280x290x130	150	28	1.468
117067	FHM20+20 230v	800x700x850	6+6	230	5+5	18+18	23+23	280x290x130	300	51	2.795
117068	FHM20 400v	400x700x850	7	400	5	18	23	280x290x130	150	28	1.559
117069	FHM20+20 400v	800x700x850	7+7	400	5+5	18+18	23+23	280x290x130	300	51	2.895
117070	FHM20 MAX	400x700x850	15	400	5	18	23	280x290x130	260	38	2.140
117071	FHM20+20 MAX	800x700x850	15+15	400	5+5	18+18	23+23	280x290x130	520	71	4.137
117072	FHM30	400x900x850	22	400	7	23	30	130x370x110 (x2)	310	44	2.302
117073	FHM30+30	800x900x850	22+22	400	7+7	23+23	30+30	130x370x110 (x4)	620	86	4.574



FM10



FHM30



FHM10+10 230V

FAHM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10), espesor 1mm
- Cuba interior embutida de AISI 304, con cantos sanitarios y con las marcas de MAX-MIN del nivel de aceite
- Escurridor embutido frontal en la cubeta para depositar el aceite sobrante en la cuba
- Cabezal eléctrico extraíble para facilitar su limpieza
- Termostato de trabajo regulable hasta 200° C / 20A
- Termostato de seguridad con rearme manual 230° C / 20A
- Resistencia blindada en acero inoxidable
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en la cuba
- Con grifo incorporado para evacuar el aceite
- Sistema elevación MANUAL de la cesta para calentar el volumen de aceite necesario para freír
- Cesta reforzada en malla y varilla en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Filtro de residuos extraíble en el fondo de la cuba
- Un contenedor de vaciado extraíble en la parte inferior de la freidora (mod.20/20+20/30/30+30)
- Patas regulables en altura y antideslizantes

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia	Voltaje	Capacidad	Cesta	Raciones	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	W	V	L	L x P x H (mm)	200g	kg	€
157060	FAM10	400x600x350	4	230	13	200x280x100	60	14	753
157061	FAM10+10	600x600x350	4+4	230	13+13	200x280x100	120	27	1.493
157062	FAHM10 230v	400x600x350	6	230	13	200x280x100	100	18	1.154
157063	FAHM10+10 230v	600x600x350	6+6	230	13+13	200x280x100	200	34	2.259
157064	FAHM10 400v	400x600x350	8	400	13	200x280x100	100	18	1.213
157065	FAHM10+10 400v	600x600x350	8+8	400	13+13	200x280x100	200	34	2.369
157066	FAHM20 230v	400x700x850	6	230	23	280x290x130	150	28	1.425
157067	FAHM20+20 230v	800x700x850	6+6	230	23+23	280x290x130	300	51	2.725
157068	FAHM20 400v	400x700x850	7	400	23	280x290x130	150	28	1.503
157069	FAHM20+20 400v	800x700x850	7+7	400	23+23	280x290x130	300	51	2.837
157070	FAHM20 MAX	400x700x850	15	400	23	280x290x130	260	38	2.045
157071	FAHM20+20 MAX	800x700x850	15+15	400	23+23	280x290x130	520	71	3.872
157072	FAHM30	400x900x850	22	400	30	130x370x110 (x2)	310	44	2.300
157073	FAHM30+30	800x900x850	22+22	400	30+30	130x370x110 (x4)	620	86	4.162



FAHM 10 230V



FAM 10+10



FAHM 20+20 MAX



Freidoras equipadas con un termostato EGO, un termostato de seguridad, luces piloto indicadoras y zona fría. Las unidades de calentamiento se quitan y ponen fácilmente para facilitar la limpieza. Temperatura variable hasta 190 °C. Las cubas llevan asas entrantes móviles (15070, 15071, 15000, 15001).

The deep fat fryers equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone. The heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning. Variable temperature control up to 190 °C. Removable inner pan with recessed handles (15070, 15071, 15000, 15001).

Les friteuses sont équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, des voyants lumineux et une zone froide. Resistance amovible pour faciliter le nettoyage. Température variable jusqu'à 190 °C. Les cuves, avec anses pliables, sont amovibles (15070, 15071, 15000, 15001).

Fritteuse hergestellt ausgestattet mit EGO-Thermostat, ein Sicherheitsthermostat, Kontrolllichter und kalte Zone. Zur besseren Reinigung lassen sich die Hitzeelemente einfach herausnehmen und zusammenbauen. Variable Temperatur bis 190 °C. Die Frittierkörbe werden mit abnehmbaren Griffen geliefert (15070, 15071, 15000, 15001).

**P15070 Freidora 5 lts / 5 lts fryer /
Friteuse 5 lts / 5 Liter Fritteuse**

**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10**

**Mango termoresistente /
Thermo-resistant handle /
Manche thermorésistant /
Hitzebeständiger Griff**

**Control de temperatura /
Temperature control /
Contrôle de la température /
Temperaturregler**



REF	Lts	V	W	Hz	€/u	📦
P15.070	5,00	230	2.000	50/60	238,35	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgröße 21 x 14 x 12,5 cm

**P15071 Freidora 5+5 lts / 5+5 lts fryer /
Friteuse 5+5 lts / 5+5 Liter Fritteuse**

**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10**



REF	Lts	V	W	Hz	€/u	📦
P15.071	5,00+5,00	2 x 230	2 x 2.000	50/60	481,25	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgröße 21 x 14 x 12,5 cm

**P15000 Freidora 8 lts / 8 lts Fryer /
Friteuse 8 lts / 8 Liter Fritteuse**

**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10**



REF	Lts	V	W	Hz	€/u	📦
P15.000	8,00	230	3.250	50/60	298,55	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgröße 24 x 18 x 14 cm

**P15001 Freidora 8+8 lts / 8+8 lts Fryer /
Friteuse 8+8 lts / 8+8 Liter Fritteuse**

**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10**



REF	Lts	V	W	Hz	€/u	📦
P15.001	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3.250	50/60	602,30	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgröße 24 x 18 x 14 cm

**P15002 Freidora 8 lts con grifo de vaciado /
8 lts fryer with drainage tap /
Friteuse 8 lts avec robinet vidange /
8 Liter Fritteuse mit Ablaufhahn**

**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10**

**Grifo de drenaje /
Drain valve /
Robinet de vidange /
Ablasshahn**



REF	Lts	V	W	Hz	€/u	📦
P15.002	8,00	230	3.250	50/60	435,10	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgröße 24 x 18 x 14 cm

**P15003 Freidora 8+8 lts con grifo de vaciado /
8+8 lts fryer with drainage tap /
Friteuse 8+8 lts avec robinet vidange /
8+8 Liter Fritteuse mit Ablaufhahn**

**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10**



REF	Lts	V	W	Hz	€/u	📦
P15.003	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3.250	50/60	753,95	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgröße 24 x 18 x 14 cm

Freidoras industriales

Freidora industrial serie gastronorm, cuba soldada y freidoras de pie.

- ▶ Amplia gama de freidoras industriales eléctricas.
- ▶ Fabricadas en acero inoxidable.
- ▶ Capacidad de 3 a 14 Litros. Modelos simples y dobles.
- ▶ Modelos de sobremesa y de pie.



SERIE GASTRONORM

Cuba de acero inoxidable desmontable para su mejor limpieza

Las freidoras compactas de la serie Gastronorm son eléctricas y de sobremesa. Todos los modelos están fabricados en acero inoxidable y equipados con termostato regulable de 0 a 190°C, termostato de seguridad e indicador luminoso de señal de temperatura.

CARACTERÍSTICAS	F-3	F-3+3	F-8	F-8+8	F-10	F-10+10
CAPACIDAD (LITROS)	3	3+3	6	6+6	7	7+7
POTENCIA (W)	2.700	2x2.700	3.285	2x3.285	6.000	2x6.000
DIMENSIONES CESTA (MM)	125x230x100	2x(125x230x100)	205x240x100	2x(205x240x100)	240x260x100	2x(240x260x100)
DIMENSIONES EXTERIORES (MM)	180x420x360	360x420x360	270x420x360	530x420x360	325x530x360	655x530x360
PESO NETO (KG)	5	9	6.5	12	8	15



FREIDORA F-3

Serie Gastronorm. 3 litros

Freidora compacta con cuba desmontable.

		PVP
5130022	Freidora F-3 230/50-60/1	230,72€

Incluido

· Cesto.



FREIDORA F-3+3

Serie Gastronorm Doble. 3+3 litros.

Freidora compacta con cubas desmontables.

		PVP
5130027	Freidora F-3+3 230/50-60/1	438,78€

Incluido

· 2 cestos.



FREIDORA F-8



Serie Gastronorm. 6 litros
Freidora compacta con cuba desmontable.

		PVP
5130032	Freidora F-8 230/50-60/1	293,55€

Incluido

· Cesto.

FREIDORA F-8+8



Serie Gastronorm Doble. 6+6 litros.
Freidora compacta con cubas desmontables.

		PVP
5130037	Freidora F-8+8 230/50-60/1	554,14€

Incluido

· 2 cestos.

FREIDORA F-10



Serie Gastronorm, 7 litros. Trifásica.
Freidora compacta con cuba desmontable. Gran potencia.

		PVP
5130042	Freidora F-10 400/50-60/3N	534,57€

Incluido

· Cesto.

FREIDORA F-10+10



Serie Gastronorm Doble, 7+7 litros. Trifásica.
Freidora compacta con cubas desmontables. Gran potencia.

		PVP
5130047	Freidora F-10+10 400/50-60/3N	1.044,42€

Incluido

· 2 cestos.



FREIDORAS DE SOBREMESA CON CUBA SOLDADA

Modelo con cuba soldada y provisto de grifo de vaciado

Las freidoras con cuba soldada de sobremesa Sammic están provistas de grifo de vaciado. Fabricadas en acero inoxidable de gran calidad, están equipados de termostato regulable y de seguridad, así como de pilotos indicadores de encendido y temperatura.

CARACTERÍSTICAS	FE-8	FE-8+8	FE-9	FE-9+9	FE-12	FE-12+12
CAPACIDAD (LITROS)	8	8+8	8	8+8	12	12+12
POTENCIA (W)	3.000	2x3.000	6.000	2x6.000	9.000	2x9.000
DIMENSIONES CESTA (MM)	190x245x110	2x(190x245x110)	190x245x110	2x(190x245x110)	235x270x115	2x(235x270x115)
DIMENSIONES EXTERIORES (MM)	290x550x295	580x550x295	290x550x295	580x550x295	400x700x310	800x700x310
PESO NETO (KG)	12.5	23	12.5	23	17	32



FREIDORA FE-8

Cuba soldada. 8 litros. Modelo monofásico.

Freidora de cuba soldada provista de grifo de vaciado.

		PVP
5130116	Freidora FE-8 230/50-60/1	913,61€

Incluido

· Cesto.



FREIDORA FE-8+8

Doble cuba soldada. 8+8 litros. Modelo monofásico.

Freidora con dos cubas soldadas provistas de grifo de vaciado.

		PVP
5130118	Freidora FE-8+8 230/50-60/1	1.934,34€

Incluido

· 2 cestos.



FREIDORA FE-9

Cuba soldada. Capacidad: 8 litros. Modelo trifásico.

Freidora de cuba soldada provista de grifo de vaciado.

Gran potencia.

		PVP
5130120	Freidora eléctrica FE-9 400/50-60/3N	1.069,14€

Incluido

· Cesto.



FREIDORA FE-9+9

Doble cuba soldada. 8+8 litros. Modelo trifásico.
 Freidora con dos cubas soldadas provistas de grifo de vaciado.
 Gran potencia.

		PVP
5130125	Freidora eléctrica FE-9+9 400/50-60/3N	1.934,34€

Incluido

· 2 cestos.



FREIDORA FE-12

Cuba soldada. Capacidad: 12 litros. Modelo trifásico.
 Freidora de cuba soldada provista de grifo de vaciado.
 Gran potencia.

		PVP
5130122	Freidora FE-12 400/50-60/3N	1.215,40€

Incluido

· Cesto.



FREIDORA FE-12+12

Doble cuba soldada. 12+12 litros. Modelo trifásico.
 Freidora con dos cubas soldadas provistas de grifo de vaciado.
 Gran potencia.

		PVP
5130127	Freidora FE-12+12 400/50-60/3N	2.124,89€

Incluido

· 2 cestos.





CUBA SOLDADA DE PIE

Modelos con cuba soldada y provistos de grifo de vaciado

Las freidoras con cuba soldada de pie Sammic están provistas de grifo de vaciado. Fabricadas en acero inoxidable de gran calidad, están equipados de termostato regulable y de seguridad, así como de pilotos indicadores de encendido y temperatura.

CARACTERÍSTICAS	FE-15	FE-15+15
CAPACIDAD (LITROS)	14	14+14
POTENCIA (W)	9.000	2x9.000
DIMENSIONES CESTA (MM)	273x270x115	2x(273x270x115)
DIMENSIONES EXTERIORES (MM)	375x655x985	750x655x985
PESO NETO (KG)	31	58



FREIDORA FE-15

Modelo de pie con cuba soldada. 14 litros.

Freidora de cuba soldada provista de grifo de vaciado.

Gran potencia.

		PVP
5130130	Freidora FE-15 (9Kw) 400/50-60/3N	1.578,99€

Incluido

· Cesto.



FREIDORAS FE-15+15

Modelo doble de pie con cubas soldadas. 14+14 litros.

Freidora de doble cuba soldada provista de grifos de vaciado.

Gran potencia.

		PVP
5130135	Freidora FE-15+15 (2 x 9Kw) 400/50-60/3N	2.919,02€

Incluido

· 2 cestos.



FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES



FREP-4



FREP-4+4



FREP-7

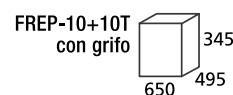
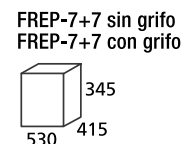


FREP-7+7

FREP-7
CON GRIFOFREP-7+7
CON GRIFOFREP-10T
CON GRIFO

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD	POTENCIA	CONTACTOR	PESO	TENSIÓN	PVP €
	ancho	fondo	alto	(Litros)	(Kw)		(Kg)	(V/Hz)	
FREP-4 sin grifo	118	235	110	4	3	NO	4	230/50	165
FREP-4+4 sin grifo	118	235	110	4+4	3	NO	8	230/50	301
FREP-7 sin grifo	205	224	110	7	3,5	SI	7	230/50	237
FREP-7+7 sin grifo	205	224	110	7+7	2x3,5	SI	14	230/50	485
FREP-7 con grifo	205	224	110	7	3,5	SI	7,5	230/50	288
FREP-7+7 con grifo	205	224	110	7+7	2x3,5	SI	15	230/50	544
FREP-10M con grifo	253	263	110	10	6	SI	7,9	230/50	480
FREP-10T con grifo	253	263	110	10	7,5	SI	7,9	400/50	502
FREP-10+10T con grifo	253	263	110	10+10	2x7,5	SI	15,7	400/50	998

PORTES PAGADOS



Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Temperatura máxima 195°C.
- Cabezal desmontable.
- Termostato de temperatura cerámico.
- Termostato de seguridad.
- Dotadas de contactor, excepto FREP-4 y FREP-4+4.



FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA FRE POTENCIADAS

**FABRICADAS EN
EUROPA**


FRE-8 PLG



FRE-8+8 PLG

**CONTACTOR DE
26 AMPERIOS**


FRE-10 PLG TRI

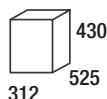


FRE-10+10 PLG TRI

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (Kw)	DIMEN. CUBA	CONTACTOR	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
	ancho	fondo	alto							
FRE-8 PLG	195	215	120	8	4,5	GN 1/2 200	SI	8	230/50	505
FRE-8+8 PLG	2x / 195	215	120	2x8	2x4,5	2x GN 1/2 200	SI	14	230/50	1.006
FRE-10 PLG TRI	255	255	120	10	8,5	GN 2/3 200	SI	11	400/III/50	740
FRE-10+10 PLG TRI	2x / 255	255	120	2x10	2x8,5	2x GN 2/3 200	SI	20	400/III/50	1.462

PORTES PAGADOS

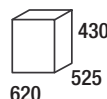
FRE-8 PLG



312

430
525

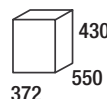
FRE-8+8 PLG



620

430
525

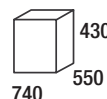
FRE-10 PLG TRI



372

430
550

FRE-10+10 PLG TRI



740

430
550

Características

- Construcción en acero inoxidable.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Termostato regulable hasta 190°C.
- Termostato seguridad 240°C.
- Cabezal desmontable (con micro-switch) para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato de seguridad TRIFÁSICO.
- Piloto de puesta en marcha luminoso.
- Piloto de temperatura luminoso.
- **CONTACTOR DE 26A.**
- Protección de resistencia en acero.
- Grifo de vaciado de 3/4' con sistema de seguridad.


rovemah

FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES



FREIDORA CON CESTA
LARGO ESPECIAL
(320mm) PARA PESCADO
DOTADA DE AMPLIA
ZONA FRÍA



FES-8LG PESC



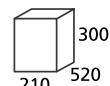
FES-4+8LG

FES-8LG TRI
FES-8LG MONO

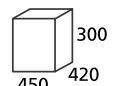
FES-8+8LG TRI

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	CONTACTOR	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto						
FES-8LG PESC	150	320	120	8	3,4	NO	230V/50Hz	8	452
FES-4+8LG	130/210	235	100	4/5+7/8	2,1+3	NO	230V/50Hz	14	599
FES-8LG TRI	210	235	100	7/8	6	SI	400V III 50Hz	8	585
FES-8LG MONO	210	235	100	7/8	6	SI	230V/50Hz	8	637
FES-8+8LG TRI	210	235	100	2x 7/8	2x6	SI	400V III 50Hz	15,5	1.048

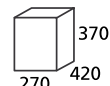
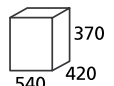
PORTES PAGADOS



FES-8LG PESC



FES-4+8LG

FES-8LG TRI
FES-8LG MONO

FES-8+8LG TRI

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA 150x320x120	48
CESTA 130x235x100	35
CESTA 210x235x100	48

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Dotadas de zona fría de 25 mm.
- Grifo de vaciado de la cuba.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- **Dotadas de contactor**, excepto FES-8LG PESC y FES-4+8LG
- Temperatura de trabajo 50°-190°C.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".



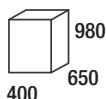
FREIDORAS ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE



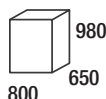
MODELO	GESTA (mm)			CAPACIDAD	POTENCIA	CONTACTOR	PESO	TENSIÓN	PVP €
	ancho	fondo	alto	(Litros)	(Kw)		(Kg)	(V/Hz)	
FREP-10TM	253	273	110	10	7,5	Sí	18	400/50	864
FREP-10+10TM	253	273	110	10+10	2x7,5	Sí	32	400/50	1.426

PORTES PAGADOS

FREP-10TM



FREP-10+10TM



Características

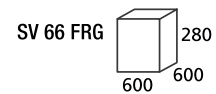
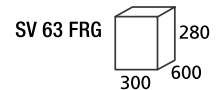
- Construidas en acero inoxidable de uso alimentario.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Termostato de temperatura de 0°C a 180°C.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato de seguridad.
- Señalizador luminoso de temperatura.
- Botón ON/OFF con protección.
- Cuba en acero inox AISI 304 con tapa en acero inox.
- Pies regulables.
- Dotadas de contactor.



FREIDORAS A GAS DE SOBREMESA SERIE 600



SV 66 FRG



FREIDORAS A GAS DE SOBREMESA SERIE 600

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto				
SV 63 FRG	230	255	110	8	6,8	24,5	1.319
SV 66 FRG	230	255	110	8+8	2x6,8	42	2.188

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA PEQUEÑA DE 110x255x110	64
CESTA GRANDE DE 230x255x110	79

Características

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Grifo de vaciado del aceite colocado en el frontal, con prolongación de descarga en dotación.
- Quemadores en acero con llama horizontal.
- Dotadas de llama piloto y encendido piezo-eléctrico.
- Válvula termostática con termopar.
- Regulación de la temperatura hasta 190°C.
- Termostato de seguridad.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.



Los precios pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



ELECTRIC



SLE46P



SLE66P



SLE86P



SLE46U



SLE36F



SLE46F



SLE66F



SLE46R



SLE66R



SLE86R



SLE46M



SLE46C



SLE46FO

FRY-TOP SNACK LIFE -ELÉCTRICA-

	DESCRIPCIÓN	TIPO DE MÓDULO	MEDIDAS	TIPO	POTENCIA	VOLTAJE	PESO
SLE46P	FRY-TOP 400	ACERO	400X600X300	ELÉCTRICO	4.8KW	400 V	45 KG
SLE66P	FRY-TOP 600	ACERO	600X600X300	ELÉCTRICO	6.4KW	400 V	60 KG
SLE86P	FRY-TOP 800	ACERO	800X600X300	ELÉCTRICO	9.6KW	400 V	75 KG
SLE46R	FRY-TOP 400 - CROMO	CROMO	400X600X300	ELÉCTRICO	4.8KW	400 V	45 KG
SLE66R	FRY-TOP 600 - CROMO	CROMO	600X600X300	ELÉCTRICO	6.4KW	400 V	60 KG
SLE86R	FRY-TOP 800 - CROMO	CROMO	800X600X300	ELÉCTRICO	9.6KW	400 V	75 KG

LINEA SNACK LIFE -ELÉCTRICA-

	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	TIPO	POTENCIA	VOLTAJE	PESO
SLE36F	FREIDORA 9LITROS	300X600X300	ELÉCTRICO	7.5KW	400 V	18 KG
SLE46F-M	FREIDORA 12LITROS	400X600X300	ELÉCTRICO	9KW	230 V	25 KG
SLE46F	FREIDORA 12LITROS	400X600X300	ELÉCTRICO	9KW	400 V	28 KG
SLE66F	FREIDORA 9+9 LITROS	600X600X300	ELÉCTRICO	15KW	400 V	28 KG
SLE46M	MANTENEDOR GN2/3 1.50	400X600X300	ELÉCTRICO	1.0KW	230 V	22 KG
SLE46C	BAÑO MARÍA GN2/3 1.50	400X600X300	ELÉCTRICO	0.65KW	230 V	20 KG
SLE46U	CUECEPASTAS	400X600X300	ELÉCTRICO	5.0KW	400 V	28 KG
SLE46FO	2 FOGONES	400X600X300	ELÉCTRICO	4KW	400 V	25 KG

Los precios pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CONSTRUIDA CON LOS MEJORES COMPONENTES PARA OBTENER LA MÁXIMA FIABILIDAD
 BUILT WITH THE BEST COMPONENTS FOR THE MAXIMUM RELIABILITY
 CONSTRUITE AVEC LES MEILLEURS COMPOSANTS POUR OBTENIR UNE FIABILITÉ MAXIMALE

CABEZALES SAYL

CABEZALES	FREIDORA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP	EXTRA CONTACTOR
CB4G	F4 G/ F44G	1.800W	230V	130 €	+105 €
CB8G	F8G / F88G	3.000W	230V	145 €	+105 €
CB10	F10	3.500W	230V	158 €	+105 €
CB15	F8 / F15	3.500W	230V	177 €	+105 €

FABRICADAS EN ACERO INOX
 MANUFACTURED IN AISI 304 STAINLESS STEEL
 FABRIQUÉ EN ACIER INOX

TERMOSTATO DE TEMPERATURAS
 TEMPERATURE THERMOSTAT
 THERMOSTAT DE TEMPÉRATURES

CABEZAL EXTRAIBLE CON MICROINTERRUPTOR DE DESCONEXIÓN
 REMOVABLE HEAD WITH A DISCONNECTION MICRO SWITCH
 TÊTE EXTRACTION AVEC MICRO INTERRUPTEUR DE DÉCONNEXION

GRIFO DE VACIADO EN CUBA
 EN MODELOS INDICADOS
 DRAINING TAP IN SELECTED
 MODELS
 ROBINET DE VIDANGE DE LA
 CUVE SUR LES MODÈLES
 INDIQUÉS.

REJILLA PERFORADA EN CUBA
 PERFORATED GRID
 GRILLE PERFORÉE DANS LA CUVE

CABEZAL DESMONTABLE
 REMOVABLE HEAD
 TÊTE DÉMONTABLE



F4G



F10F



F88G



F6X



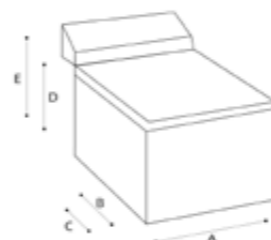
F9X



F99X

FREIDORAS ELÉCTRICAS SAYL

	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	COTA A	COTA B	COTA C	COTA D	COTA E	CON GRIFO
F4G	4 LITROS	1.800W	230V	175	325	420	230	295	F4F
F44G	4 + 4 LITROS	1.800W + 1800W	230V	350	325	420	230	295	F44F
F8G	8 LITROS	3.000W	230V	265	325	420	230	295	F8F
F88G	8 + 8 LITROS	3.000W + 3.000W	230V	530	325	420	230	295	F88F
F10G	10 LITROS	3.500W	230V	355	325	420	230	295	F10F



FREIDORAS ELÉCTRICAS ECO

	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	DIMENSIONES	DIMENSIONES CESTA	GRIFO
F6X	6 LITROS	3.000W	230V-50Hz	290x440x290	200x220x100	NO
F9X	9 LITROS	3.000W	230V-50Hz	310x480x345	200x220x100	SI
F66X	6+6 LITROS	3.000W	230V-50Hz	310x480x345	200x220x100	NO
F99X	9+9 LITROS	3.000W	230V-50Hz	310x480x345	200x220x100	SI

Los precios pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Freidoras Serie TF

**Modelos
Encastrables**

-bajo pedido-



Mod. TF-5

Componentes de primera calidad

Valentine ha elaborado una freidora de sobre-mesa que responde a las expectativas más exigentes, con componentes y acabados de primera calidad.



CABEZAL TF-3



SILOFRIT VMAX

Características

NUEVA SERIE TF

- Totalmente construida en acero inox
- Cuba embutida en una pieza, sin soldaduras, con ángulos redondeados
- Con grifo de vaciado (salvo mod. TF-3)
- Chasis y cuba desmontables para facilitar la limpieza
- Diálogo sistema para un rendimiento máximo (salvo mod. TF-3)
- Termostato de seguridad con botón de rearme
- Modelos encastrables no varía precio
- SILOFRIT. Mantenedor de fritos

PVP

Mod. TF-3 NOVEDAD	540 €
Mod. TF-5	750 €
Mod. TF-7	792 €
Mod. TF-10	995 €
Mod. TF-13	1.245 €
Mod. Silofrit VMAX	1.490 €
Mod. TF-55	1.495 €
Mod. TF-77	1.520 €
Mod. TF-5T	750 €
Mod. TF-7T	895 €
Mod. TF-55T	1.495 €
Mod. TF-77T	1.690 €



Mod. TF-55



Mod. TF-10



Mod. TF-77

Dialogo Sistema: Termostato de 3 contactos - Sistema patentado. (Excepto Mod. TF-3)

Especialmente estudiadas para productos congelados

Evita la bajada de temperatura que se produce normalmente al introducir la cesta con producto ya que automáticamente el piloto verde encendido está dando orden de calentar con toda su potencia,

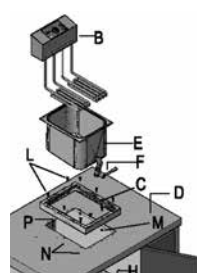
evitando los tiempos muertos de reacción del termostato. Este sistema exclusivo de Valentine representa un ahorro de 30 a 50 segundos en cada fritura.

Fácil limpieza



Totalmente desmontable cabezal, cuba y chasis. Los dos últimos lavables en lavavajillas.

Freidoras encastradas



MODELO	TF-3	TF-5	TF-7	TF-10	TF-13	SILOFRIT V-MAX
Dimensiones Freidora (mm.)	200 x 390 x 180-310	213 x 415 x 265-420	280 x 415 x 265-420	360 x 415 x 265-420	560 x 415 x 265-420	398 x 600 x 265
Dimensiones cesta (mm.)	155 x 235 x 105	155 x 235 x 105	220 x 235 x 108	305 x 235 x 108	500 x 235 x 108 Opción: 2 x (220 x 235 x 108)	--
Capacidad litros cuba	3	4 / 5	5,5 / 7	8 / 10	12,5 / 14 litros	26
Potencia (kw)	3	3,6	3,6	6,9	6,9	0,85
Voltaje / Fases (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	3 x 400 v + N	3 x 400 + N	1 x 230
Producción (kg / h)	6	8	8	14	14	--

MODELO	TF-55	TF-77	TF-5 T	TF-7 T	TF-55 T	TF-77 T
Dimensiones Freidora (mm.)	420 x 415 x 265-420	560 x 415 x 265-420	213 x 415 x 265-420	280 x 415 x 265-420	420 x 415 x 265-420	560 x 415 x 265-420
Dimensiones cesta (mm.)	2 x (155 x 235 x 105)	2 x (220 x 235 x 108)	155 x 235 x 105	220 x 235 x 108	2 x (155 x 235 x 105)	2 x (220 x 235 x 108)
Capacidad litros cuba.	4 / 5	2 x (5,5 / 7)	4 / 5	5,5 / 7	4 / 5	2 x (5,5 / 7)
Potencia (kw)	2 x 3,6	2 x 3,6	3,6	4,6	7,2	2 x 4,6
Voltaje / Fases (v)	1 x 230	2 x (1 x 230)	2 x 400	1 x 230	3 x 400	2 x (1 x 230)
Producción (kg / h)	16	16	8	8	16	16

Freidoras súper rápidas EVOLUTION “EVO”

Cuba inox:

Embutida de una pieza sin soldaduras, con ángulos redondeados, facilitando la limpieza.

Cono de vaciado:

Con zona fría de recuperación de residuos.

Grifo de bola:

Con seguridad, fácil de manipular.

Ahorro de energía - Diálogo Sistema:

Aumento de productividad gracias al sistema de potencia programada. Aislamiento máximo para un rendimiento al 100% y ciclo para fundir grasa.

Resistencias:

Pivotantes hacia arriba, mejorando el acceso a la cuba para su mejor limpieza y mantenimiento.

Temperatura:

Bajada automática de la temperatura del aceite en modo “stand-by”. Modelo aún más potente “Turbo” para patatas congeladas.

Espacio para la tapa en la puerta.

Economía de aceite:

Capacidad de aceite disminuida para una total optimización.

Estanqueidad:

IPX-4

Seguridad:

Sistema de seguridad mejorado gracias a la desconexión de la freidora si se levantan las resistencias.

Frecuencia 50 - 60 Hz

Maniobra eléctrica a baja tensión 24 v.



Mod. EVO-2525

- Modelos especiales para barcos:
Serie MARINE cumplen normativas internacionales de navegación marítima “SOLAS”

- * Modelo EVO-600:
Bomba filtraje y ruedas de serie

**Detalle
Cuba embutida**



Accesorios

Consultar página..... 46

	PVP
Mod. EVO-200	2.695 €
Mod. EVO-200 T	2.825 €
Mod. EVO-250	2.860 €
Mod. EVO-250 T	3.040 €
Mod. EVO-2200	4.680 €
Mod. EVO-2200 T	4.980 €
Mod. EVO-2525	4.925 €
Mod. EVO-2525 T	5.195 €
Mod. EVO-400	4.080 €
Mod. EVO-400 T	4.450 €
Mod. EVO-600	6.600 €
Voltaje 3 x 230 v	+ 3%
SILOFRIT VMAX	1.490 €
Soporte VMAX	1.053 €



Mod. EVO-250



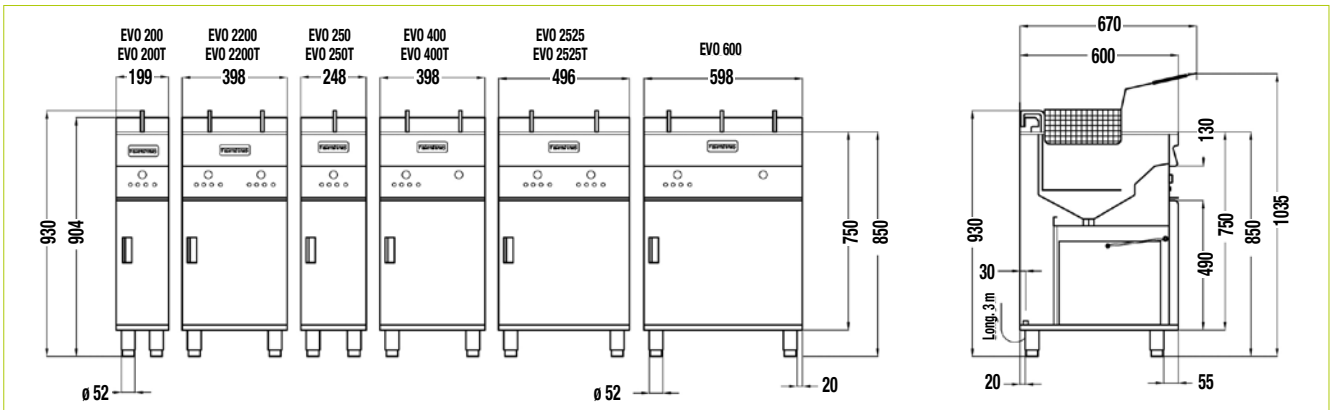
Mod. EVO-400
Con bomba de filtraje



Mod. EVO-2200



SILOFRIT VMAX
(Con soporte)



MODELO	EVO-200	EVO-2200	EVO-250	EVO-400	EVO-2525	EVO-600*
Capac. Cuba (litros)	7 - 8	2 x 7 - 8	9 - 10	15 - 18	2 x 9 - 10	25 - 28
Potencia (kw)	7,2	14,4	7,2	14,4	14,4	21,6
Voltaje	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T
Amperios	10	20	10	20	20	32
Dimen. Freidora (mm)	200 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	250 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	500 x 600 x 850/900	600 x 600 x 850/900
Dimen. Cesta (mm)	157 x 280 x 130	2 x 157 x 280 x 130	202 x 280 x 130	350 x 280 x 130	2 x 202 x 280 x 130	2 x 255 x 280 x 130
Producción (kg / h)	19 - 23	38 - 46	19-23	38 - 46	36 - 46	57 - 68
Carga máx. cesta 3/4 (kg)	1,25	2 x 1,25	1,25	2,5	2 x 1,25	3,25
Nº de Cubas	1	2	1	1	2	1
Nº de Cestas	1	2	1	1 o 2	2	1 o 2

MODELO	EVO 200 T	EVO 2200 T	EVO 250 T	EVO 400 T	EVO 2525 T	VMAX
Capac. Cuba (litros)	7 - 8	2 x 7 - 8	9 - 10	15 - 18	2 x 9 - 10	26
Potencia (kw)	11	22	11	22	22	0,85
Voltaje	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	1 x 230
Amperios	16	32	16	32	32	3,7
Dimen. Freidora (mm)	200 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	250 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	500 x 600 x 850/900	398 x 600 x 265/696
Dimen. Cesta (mm)	157 x 280 x 130	2 x 157 x 280 x 130	202 x 280 x 130	350 x 280 x 130	2 x 202 x 280 x 130	--
Producción (kg / h)	26 - 32	52 - 64	26 - 32	52 - 64	52 - 64	--
Carga máx. cesta 3/4 (kg)	1,25	2 x 1,25	1,25	2 x 1,25	2 x 1,25	--
Nº de Cubas	1	2	1	1	2	1
Nº de Cestas	1	2	1	1 o 2	2	--

* Modelo EVO-600 con bomba de filtraje y ruedas de serie

Freidoras súper rápidas EVO - COMPUTER

Una fritura analizada y corregida

Una fritura permanentemente analizada y corregida, para una calidad perfecta en todos los casos.

Gracias a una sonda situada en la cuba, la computadora de la freidora analiza permanentemente el estado de la fritura.

Una señal sonora indica cuando los alimentos están listos. La "computer" puede regular el elevador automático de cestas (opcional).

37 programas. 4 ya pre-grabados con menú, temperatura y tiempo de fritura.

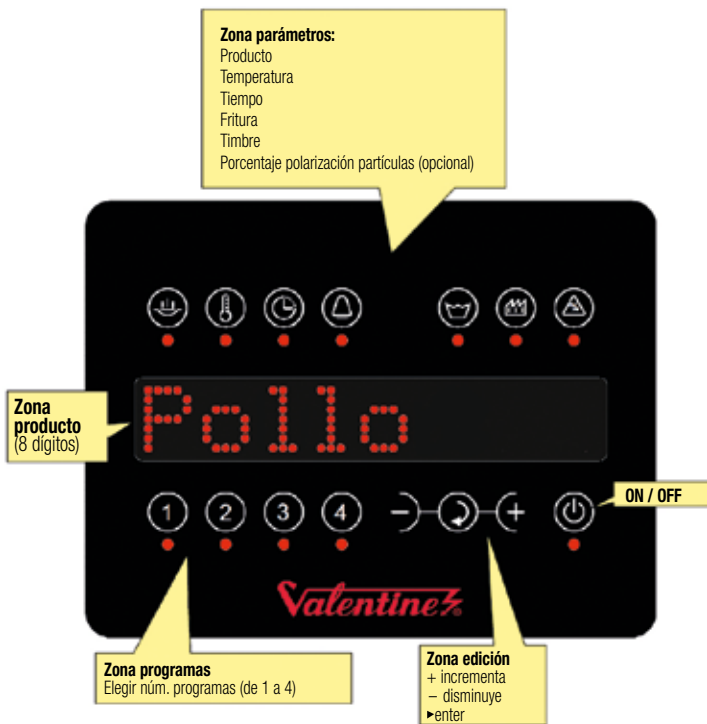
Nuevo diseño, claro y fácil de utilizar.

Aislamiento perfecto.

Temperatura controlada electrónicamente.



Mod. EVO C-2200
Con elevador y bomba de filtraje



Accesorios
Consultar página..... 46

	PVP
Mod. EVO C 250	4.130 €
Mod. EVO C 250 T	4.230 €
Mod. EVO C 2200	7.120 €
Mod. EVO C 2200 T	7.270 €
Mod. EVO C 2525	7.330 €
Mod. EVO C 2525 T	7.635 €
Mod. EVO C 400	5.695 €
Mod. EVO C 400 T	5.840 €
*Mod. EVO C 600	11.900 €

* Modelo C-600 con bomba de filtraje, elevador y ruedas de serie



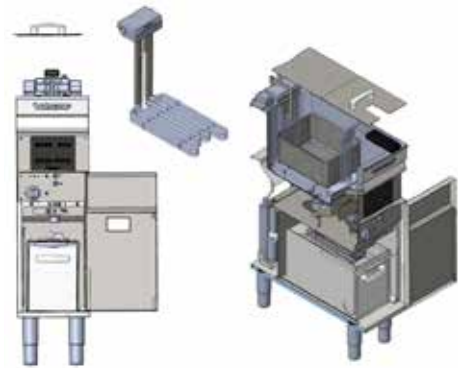
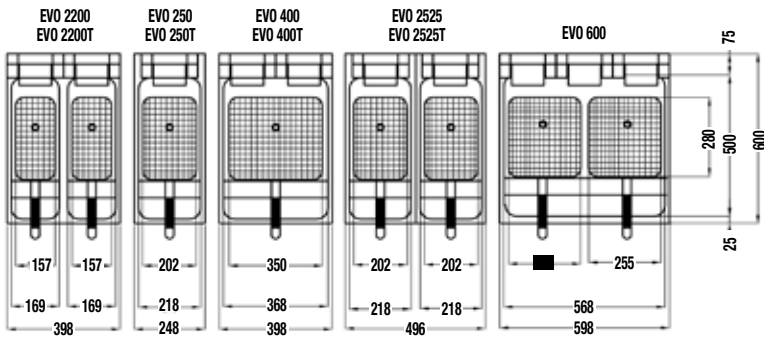
Mod. EVO C 250
Con elevador



Mod. EVO C 2200
Con elevador y bomba de filtraje



Mod. EVO C 2200
Detalle Panel de Mandos



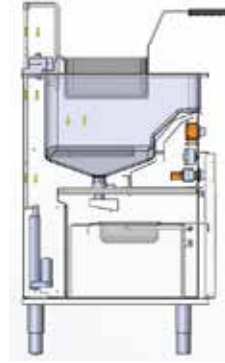
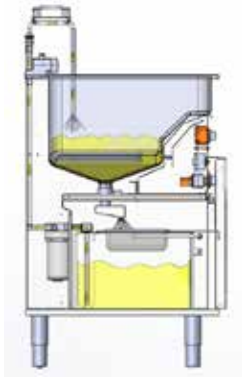
MODELO	EVO C 250	EVO C 2200	EVO C 400	EVO C 2525	*EVO C 600
Capac. Cuba (litros)	9 - 10	2 x 7 - 8	15 - 18	2 x 9 - 10	25 - 28
Potencia (kw)	7,2	14,4	14,4	14,4	21,6
Voltaje	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T
Amperios	10	20	20	20	32
Dimen. Freidora	250 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	500 x 600 x 850/900	600 x 600 x 850/900
Dimensiones Cesta	202 x 280 x 130	2 x 157 x 280 x 130	350 x 280 x 130	2 x 202 x 280 x 130	2 x 255 x 280 x 130
Producción (kg / h)	19 - 23	38 - 46	38 - 46	36 - 46	57 - 68
Carga máx. cesta 3/4 (kg)	1,25	2 x 1,25	2,5	2 x 1,25	3,25
Nº de Cubas	1	2	1	2	1
Nº de Cestas	1	2	1 o 2	2	1 o 2

MODELO	EVO C 250 T	EVO C 2200 T	EVO C 400 T	EVO C 2525 T
Capacidad Cuba (litros)	9 - 10	2 x 7 - 8	15 - 18	2 x 9 - 10
Potencia (kw)	11	22	22	22
Voltaje	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T	3 x 400 + N + T
Amperios	16	32	32	32
Dimensiones Freidora	250 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	500 x 600 x 850/900
Dimensiones Cesta	202 x 280 x 130	2 x 157 x 280 x 130	350 x 280 x 130	2 x 202 x 280 x 130
Producción (kg / h)	26 - 32	52 - 64	52 - 64	52 - 64
Carga máx. cesta 3/4 (kg)	1,25	2 x 1,25	2 x 1,25	2 x 1,25
Nº de Cubas	1	2	1	2
Nº de Cestas	1	2	1 o 2	2

* Modelo C-600 con bomba de filtraje, elevador y ruedas de serie

Accesorios Freidoras VALENTINE

La más completa gama de accesorios



Bomba de filtraje con Micro-filtro

- La bomba de filtraje sube el aceite a la cuba sin necesidad de manipular el recipiente de vaciado.
- Después de cada servicio, el aceite pasa por el filtro y el micro-filtro. Limpiamos el aceite y prolongamos su vida.

Elevador automático de cestas

- La cesta desciende automáticamente a la cuba al accionar el temporizador. Sube automáticamente al finalizar el tiempo indicado.
- BOMBA FILTRAJE Especial para celíacos. Equipada con 2 bombas independientes.

ACCESORIOS / MODELO	EVO-200	EVO-250	EVO-250 T	EVO-2200	EVO-2200 T	EVO-2525	EVO-2525 T	EVO-400	EVO-400 T	EVO-600
Bomba de filtraje de aceite	1.670 €	1.670 €	1.670 €	1.670 €	1.670 €	1.670 €	1.670 €	1.670 €	1.670 €	1.670 €
Elevador de cestas individual	1.300 €	1.300 €	1.300 €	--	--	--	--	--	--	--
Elevador de cestas doble	--	--	--	2.600 €	2.600 €	2.600 €	2.600 €	2.600 €	2.600 €	2.600 €
Microfiltro	65 €	65 €	65 €	65 €	65 €	65 €	65 €	65 €	65 €	65 €
Fondo trasero	90 €	90 €	90 €	90 €	90 €	90 €	90 €	90 €	90 €	90 €
Mod. MARINE "SOLAS"	955 €	955 €	955 €	1.050 €	1.050 €	1.460 €	1.460 €	1.050 €	1.050 €	1.050 €



"Safety of Live at Sea" FREIDORA MARINE "SOLAS" Especial para barcos

- Especialmente concebidas para su utilización en embarcaciones.
- Cumplen normativas internacionales de seguridad de navegación marítima "SOLAS".
- Dimensiones y características idénticas a la serie EVO.
- Patas especiales con anclaje al suelo.



Freidora encastada

Mod. Evo-250 + Evo-2200

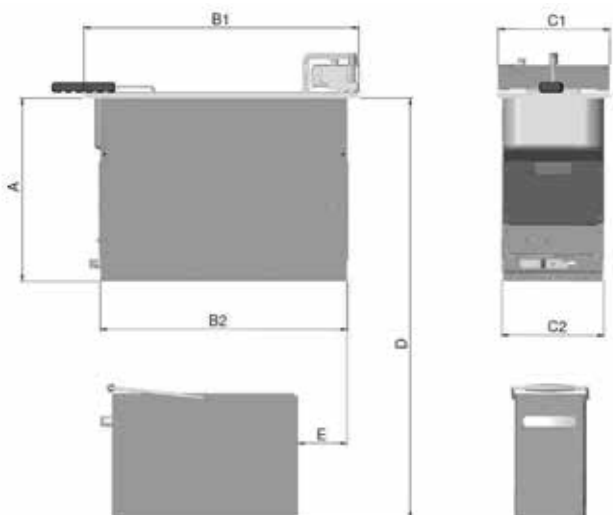
Elevador de cestas y bomba filtraje

Micro-filtro

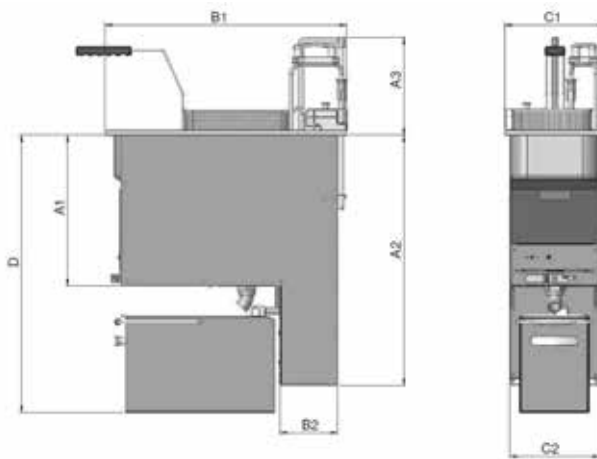
Freidoras para encastrar serie EVOLUTION

Dimensiones de encastre

Dimensiones Freidoras Standard



Dimensiones Freidoras con bomba filtraje y/o elevador



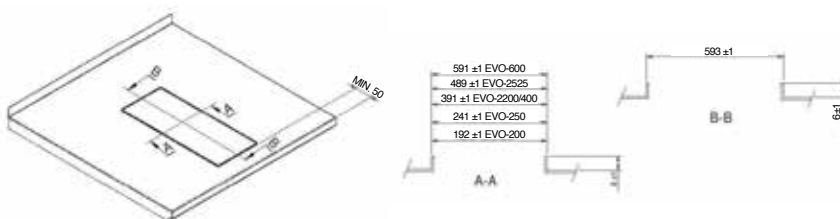
Version	A	B1	B2	C1	C2	D	Emax
EVO 200E	377	600	400	200	174	717	100
EVO 250E				250	223		
EVO 2200 E				400	373		
EVO 2525E				500	471		
EVO 400 E				400	373		
EVO 600E				600	573		

Version	A1	A2	A3	B1	B2	C1	C2	D
EVO 200E	377	628	245	600	144	200	174	696
EVO 250E						250	223	
EVO 2200E						400	373	
EVO 2525E						500	471	
EVO 400E						400	373	
EVO 600E						600	573	



Corte superficie de trabajo

El corte del plano de trabajo no varía si la freidora es con o sin opciones



Precios Freidoras de Encastrar

Serie EVO

	PVP
Mod. EVO E 200	2.695 €
Mod. EVO E 200 T	2.825 €
Mod. EVO E 250	2.860 €
Mod. EVO E 250 T	3.040 €
Mod. EVO E 2200	4.680 €
Mod. EVO E 2200 T	4.980 €
Mod. EVO E 2525	4.925 €
Mod. EVO E 2525 T	5.195 €
Mod. EVO E 400	4.080 €
Mod. EVO E 400 T	4.450 €
Mod. EVO E 600	6.600 €
Voltaje 3 x 230 v	+ 3%

Serie EVO Computer

	PVP
Mod. EVO EC 250	4.130 €
Mod. EVO EC 250 T	4.230 €
Mod. EVO EC 2200	7.120 €
Mod. EVO EC 2200 T	7.270 €
Mod. EVO EC 2525	7.330 €
Mod. EVO EC 2525 T	7.635 €
Mod. EVO EC 400	5.695 €
Mod. EVO EC 400 T	5.840 €
*Mod. EVO EC 600	11.900 €

Accesorios

Consultar página..... 46



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en contacto@hosteleria10.com.

Estaremos encantados de incorporarlas.