



FR25/10G HP

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Stainless steel pan with min/max oil level notch.
Panels are made from high-performance insulating and sealing material, thereby ensuring total safety and high deep fryer performance (hourly production: 60 kg of frozen chips).
Automatic timer-controlled basket-lifting device can be installed upon request.

Gas model: Burner controlled by regulating device, with thermocouple, pilot light and electric ignition. An electronic thermostat, supported by a safety thermostat ensures oil temperature does not exceed 180°C.

Electric version: Raisable stainless steel armoured heater; regulated by an electronic digital-command thermostat, which acts on an energy contactor to prevent oil temperature exceeding 180°C.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900mm.
Cuve complètement en acier inox avec encoche niveau d'huile mini/maxi.
Les panneaux construits dans un matériau hautement isolant, assurent une sécurité complète et contribuent au haut rendement de ces friteuses (production horaire : 60 kg de pommes de terre congelées). Sur demande, le dispositif de montée automatique du panier avec minuteur.

Versión gaz : Brûleurs contrôlés par un dispositif de réglage avec thermocouple, flamme pilote et allumage électrique. Un thermostat électronique, assisté d'un thermostat de sécurité, bloque la température de l'huile à 180°C.

Versión eléctrica : Résistances blindées en acier inox relevables et réglées par un thermostat électronique à commandes numériques qui agit sur un compteur d'énergie et bloque la température de l'huile à 180°C.

Ommanteling en poten van RVS.
In hoogte verstelbaar tussen 840 en 900 mm.
De gehele pan is van RVS met min en max markering.
De zijwanden zijn voorzien van sterk geïsoleerd materiaal om de hoge kwaliteit van de frituur te waarborgen (capaciteit: 60 kg/uur bevroren frites).
Op aanvraag een automatische frituurmandheffer werkend op tijd klok.

Gas uitvoering: Branderregulering door schakeling met thermokoppel, waakvlam en elektrische ontsteking. Een elektronische thermostaat met veiligheidsthermostaat regelt de temperatuur tot maximaal 180°C.

Electrische uitvoering: Hefbare gepantserde elementen met elektronische thermostaat met digitale bediening. Werkzaam met energie contact welke de temperatuur op max 180°C beperkt.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900mm regulierbar.
Becken ganz aus Edelstahl mit Markierung für min-/max.
Ölstand. Die Verkleidungen aus stark isolierendem Material gewährleisten vollständige Sicherheit und tragen zur hohen Wirtschaftlichkeit dieser Fritteusen bei (Stundenleistung: 60 kg TK-Pommes frites).
Auf Anfrage automatischer Korbheber mit Timer.

Gasbeheizte Ausführung: Brennerregelung durch Vorrichtung mit Thermoelement, Zündflamme und elektrischer Zündung. Ein elektronischer Thermostat mit Sicherheitsthermostat gewährleistet, begrenzt die Öltemperatur auf max. 180 °C.

Elektrische Ausführung: Anhebbare gekapselte Heizwiderstände, Temperaturregulation durch elektronischen Thermostat mit digitalen Bedienelementen, die auf einen Energie-Kontaktgeber wirken, welcher die Öltemperatur auf max. 180 °C begrenzt.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Cuba en acero inoxidable con línea de nivel de aceite máx./mín.
Los paneles fabricados con materiales altamente aislantes garantizan una seguridad completa y contribuyen al alto rendimiento de estas freidoras (producción horaria: 60 Kg. de patatas congeladas).
Bajo pedido dispositivo de elevación automático del cesto con temporizador.

Versión gas: Quemadores controlados con un dispositivo de regulación con termopar, piloto y encendido eléctrico. Un termostato electrónico, soportado por un termostato de seguridad, bloquea la temperatura del aceite a 180°C.

Versión eléctrica: Resistencias revestidas en acero inoxidable posibles de quitar y regulables por un termostato electrónico con comandos digitales que actúa en un contactor de energía y bloquea la temperatura del aceite a 180°C.

Voltage special • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial • Voltaje especial
220V/3F + 4% - Altro • others • andere • autres • otro + 7%

Accessori vedi pagina 44 • Accessories see page 44 • Zubehöre siehe seite 44 • Accessoires voir page 44 • Accesorios ver página 44