

Mod. E6F10-3B	Cod. 21501000
Mod. E6F10-3BS	Cod. 21501100
Mod. E6F10-3M	Cod. 21501500
Mod. E6F10-3MS	Cod. 21501600



ELECTRIC FRYERS

	Lt	10
	mm	225 x 340 x 200 h
	mm	255 x 205 x 110 h
	TOT. kW 6	Mod. E6F10-3B / E6F10-3M
	kW 9	Mod. E6F10-3BS / E6F10-3MS
	V 380-415 3N~	



STANDARD Cesto intero, rete di protezione in vasca, **PAR** (versioni con mobile) / Whole basket, tank protection net, **PAR** (cabinet version) / Panier entier, filet de protection dans la cuve, **PAR** (versions sur meuble) / Ganzer Korb, Wannenschutzgitter, **PAR** (Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL **C 2/12-15** Versione con 2 mezzi cesti, **1P30** porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile, **V3/A** VOLTS 230 - 240 3 ~ / **C 2/12-15** 2 half basket version, **1P30** door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet, **V3/A** VOLTS 230 - 240 3 ~ / **C 2/12-15** Version avec 2 demi-paniers, **1P30** porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble, **V3/A** VOLTS 230 - 240 3 ~ / **C 2/12-15** Ausführung mit 2 halben Körben, **1P30** Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel, **V3/A** VOLTS 230 - 240 3 ~.

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR
CG60 - KRF6 (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in INOX AISI 304.
 Vasca stampata e arrotondata dotata di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata, possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia.
 Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190°C e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Tempo medio di frittura 5 minuti. Preriscaldamento 6 minuti (da 20 a 190°C). Produzione massima 25 kg/h (E6F10-3B, E6F10-3M), 30 kg/h (E6F10-3BS, E6F10-3MS).
 Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Basin bottom and front panels made of AISI 304 STAINLESS STEEL.
 Pressed and rounded basin equipped with long-lasting special rotating heating elements made in Incoloy stainless steel; they can reach the operational temperature in a very short time, increasing oil savings up to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil, which allows for a healthier production and, furthermore, limits the required oil changes giving further savings. System to rotate the heating elements to make clearing operation easier.
 Control of set temperature up to 190°C by thermostat and safety thermostat with manual restart. Average frying time is 5 minutes. Pre-heating time is 6 minutes (from 20 to 190°C). Maximum output 25 kg/h (E6F10-3B, E6F10-3M), 30 kg/h (E6F10-3BS, E6F10-3MS).
 Adjustable feet (model with cabinet).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Fond de la cuve et panneaux avant en acier INOX AISI 304.
 Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, ce qui entraîne une économie finale remarquable. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage.
 Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190°C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel.
 Temps moyen de friture 5 minutes.
 Préchauffage 6 minutes (de 20 à 190°C).
 Production maximale 25 kg/h (E6F10-3B, E6F10-3M), 30 kg/h (E6F10-3BS, E6F10-3MS).
 Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Wannenoberteil und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 Formgestanzte, abgerundete Wanne mit speziellen, drehbaren Heizelementen aus langlebigem Incoloy-Stahl. Sie erreichen die Betriebstemperatur in kürzester Zeit und ermöglichen eine Stromersparnis von 60%. Das Frittierverfahren bewahrt die organoleptischen Merkmale des Öls, macht eine gesunde Zubereitung möglich und führt dank der wenigen Ölwechsel zu einer beachtlichen Einsparung. Das drehbare Heizelement erleichtert die Reinigungsarbeiten.
 Temperaturkontrolle über ein bis auf 190 °C einstellbares Thermostat und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten.
 Vorheizdauer 6 Minuten (von 20 auf 190 °C).
 Maximale Menge 25 kg/h (E6F10-3B, E6F10-3M), 30 kg/h (E6F10-3BS, E6F10-3MS).
 Höhenverstellbare Füße (bei Ausführungen mit Möbel).

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 380-415 3N~	kW 6 kW 9
----------	--	---------------	----------------------------

