



**elfamo®**

Fry

2020

**LISTINO PREZZI** • FRIGGITRICE

**TARIF** • FRITEUSES

**LISTA DE PRECIOS** • FREIDORAS





*Qualità significa fare le cose bene quando  
Nessuno ti sta guardando.*

*Henry Ford*



La qualité c'est de bien faire les choses quand personne ne regarde.

[ Henry Ford ]

Calidad significa hacer las cosas bien cuando nadie te está mirando.

[ Henry Ford ]

# OLTRE 50 ANNI NELLA LAVORAZIONE DELL'ACCIAIO PER LA PRODUZIONE DI LAVASTOVIDGLIE E FRIGGITRICI PROFESSIONALI



Elframco Spa, azienda leader nella produzione di lavastoviglie e friggitrici professionali, nasce nel 1968 a Bergamo come piccola realtà artigianale e negli anni cresce sempre più fino a diventare una solida realtà produttiva fortemente orientata all'export. Oggi il marchio Elframco è presente in oltre 50 Paesi a livello globale ed è conosciuto come sinonimo di tradizione e qualità.

**L'obiettivo principale dell'azienda è quello di migliorare il mondo della ristorazione collettiva, attraverso sistemi e soluzioni che mettano al centro la qualità della materia prima, l'attenzione ai dettagli, la massima efficienza energetica e la praticità d'utilizzo.**

La gamma prodotti è ampia ed articolata e include sistemi e soluzioni dedicate al lavaggio delle stoviglie da una parte e alla frittura di diverse tipologie di cibi dall'altra.

Le lavastoviglie professionali sottobanco, le lavastoviglie a cesto fisso con carica frontale e le lavastoviglie a capot sono organizzate in 3 linee (Basic, Digital e Electronic VE) cui si aggiungono le lavaoggetti, le lavastoviglie a traino e quelle a nastro.

Le friggitrici professionali si articolano in diverse linee che variano principalmente a seconda dell'alimentazione, elettrica o a gas, e dei comandi, elettromeccanici o elettronici.

La qualità dei materiali e dei processi, l'estrema cura per ogni dettaglio e la ricerca costante d'innovazione, unite all'ascolto meticoloso delle esigenze dei clienti hanno permesso al marchio Elframco di diffondersi in oltre 50 Paesi del mondo con prodotti efficienti e dalle elevate prestazioni energetiche.

## PERCHÈ SCEGLIERE UNA FRIGGITRICE A MARCHIO ELFRAMCO • POURQUOI CHOISIR UNE FRI



### UNA TRADIZIONE DI LUNGA DATA

Oltre 50 anni di esperienza nella progettazione e nella realizzazione di friggitrici professionali, con una forte conoscenza del mercato. Una gamma prodotti che si è evoluta nel tempo per meglio adattarsi all'evoluzione del mercato.

### UNE TRÈS LONGUE TRADITION

Plus de 50 ans d'expérience dans la conception et la réalisation de friteuses professionnelles, avec une grande connaissance du marché. Une gamme de produits qui a évolué au fil du temps pour mieux s'adapter aux exigences du marché.

### UNA LARGA TRADICIÓN

Más de 50 años de experiencia en el diseño y realización de freidoras profesionales, con un fuerte conocimiento del mercado. Una gama de productos que ha evolucionado en el tiempo para adaptarse a la evolución del mercado.



### LA QUALITÀ 100% MADE IN ITALY PRIMA DI TUTTO

L'acciaio inox AISI 304, trattato e lavorato secondo i più elevati standard qualitativi, caratterizza tutte le soluzioni a marchio Elframco. L'attenzione costante alla qualità delle materie prime e la grande cura verso i dettagli costruttivi garantiscono un'elevata durata nel tempo.

### LA QUALITÉ 100 % FABRIQUÉE EN ITALIE AVANT TOUT

L'acier inoxydable AISI 304, traité et usiné selon les normes de qualité les plus strictes, caractérise toutes les solutions de la marque Elframco. L'attention constante portée à la qualité des matières premières et le grand soin accordé aux détails de construction garantissent une grande durabilité.

### LA CALIDAD 100% MADE IN ITALY ANTE TODO

El acero inox AISI 304, tratado y trabajado según los más altos estándares de calidad, caracteriza todas las soluciones de marca Elframco. La atención constante a la calidad de las materias primas y el gran cuidado puesto en los detalles de construcción garantizan una larga vida útil.



### L'AFFIDABILITÀ COME COSTANTE

Le soluzioni a marchio Elframco sono progettate per assicurare la massima affidabilità in ogni contesto applicativo. L'eccellenza è il nostro primo obiettivo. Le friggitrici a marchio Elframco offrono prestazioni soddisfacenti per risultati di cottura straordinari.

### LA FIABILITÉ COMME VALEUR CONSTANTE

Les solutions de la marque Elframco sont conçues pour assurer la fiabilité maximale dans tout domaine d'application. L'excellence est notre premier objectif. Les friteuses de la marque Elframco assurent des performances satisfaisantes pour des résultats de cuisson extraordinaires.

### LA FIABILIDAD COMO CONSTANTE

Las soluciones de marca Elframco se diseñan para asegurar la máxima fiabilidad en todo contexto aplicativo. La excelencia es nuestro primer objetivo. Las freidoras de marca Elframco ofrecen prestaciones satisfactorias y unos resultados de cocción extraordinarios.



## PLUS DE 50 ANS D'ACTIVITÉ DANS LA TRANSFORMATION DE L'ACIER POUR LA PRODUCTION DE LAVE-VAISSELLE ET DE FRITEUSES PROFESSIONNELS

Elframo Spa, société leader dans la production de lave-vaisselle et de friteuses professionnels, a été fondée en 1968 à Bergame comme petite entreprise artisanale et s'est transformée au fil des années en une solide entreprise de production fortement orientée vers l'exportation. Aujourd'hui, la marque Elframo est présente dans plus de 50 pays à travers le monde et est reconnue comme synonyme de tradition et de qualité.

**L'objectif principal de la société est de faire progresser le monde de la restauration collective, grâce à des systèmes et des solutions qui sont centrés sur la qualité de la matière première, le souci du détail, l'efficacité énergétique maximale et la facilité d'utilisation.**

La gamme de produits, vaste et articulée, comprend des systèmes et des solutions dédiés au lavage de la vaisselle, d'une part, et à la friture de différents types d'aliments, de l'autre.

Les lave-vaisselle professionnels à installer sous le comptoir, les lave-vaisselle avec panier fixe à chargement frontal et les lave-vaisselle à capot sont organisés en 3 lignes (Basic, Digital et Electronic VE), qui sont complétées par les lave-objets, les lave-vaisselle à panier et ceux à tapis transporteur.

Les friteuses professionnelles sont divisées en plusieurs lignes qui varient principalement en fonction de l'alimentation, électrique ou à gaz, et des commandes, électromécaniques ou électroniques.

La qualité des matériaux et des procédés, le soin extrême accordé à chaque détail et la recherche constante d'innovation, alliés à une écoute attentive des besoins des clients, ont permis à la marque Elframo de s'étendre dans plus de 50 pays à travers le monde, avec des produits efficaces et aux hautes performances énergétiques.



## MÁS DE 50 AÑOS PROCESANDO EL ACERO PARA LA PRODUCCIÓN DE LAVAJILLAS Y FREIDORAS PROFESIONALES

Elframo Spa, empresa líder en la producción de lavavajillas y freidoras profesionales, nace en 1968 en Bérgamo como pequeña empresa artesana; con los años, crece hasta llegar a ser una sólida empresa productora con una fuerte orientación hacia la exportación. Hoy la marca Elframo está en más de 50 países de todo el mundo y es sinónimo de tradición y calidad.

**El objetivo principal de la empresa es mejorar el mundo de la restauración colectiva, a través de sistemas y soluciones que ponen en el centro la calidad de la materia prima, la atención al detalle, la máxima eficiencia energética y el carácter práctico.**

Una gama de productos amplia y bien articulada que incluye sistemas y soluciones dedicadas al lavado de la vajilla, por una parte, y a la fritura de distintos tipos de alimentos, por otra.

Los lavavajillas profesionales empotrados, los lavavajillas de cesto fijo con carga frontal y los lavavajillas de capota se organizan en 3 líneas (Basic, Digital y Electronic VE) a las que se añaden los lavaobjetos, los lavavajillas de arrastre y de cinta.

Las freidoras profesionales se articulan en varias líneas que varían principalmente en función de la alimentación, eléctrica o de gas, y de los mandos, electromecánicos o electrónicos.

La calidad de los materiales y de los procesos, la atención extrema a cada detalle y la búsqueda constante de la innovación, con una escucha atentísima de las necesidades del cliente, han permitido a la marca Elframo difundirse a más de 50 países del mundo con productos eficientes y de altas prestaciones energéticas.

## TEUSE DE LA MARQUE ELFRAMO ? • POR QUÉ ELEGIR UNA FREIDORA DE MARCA ELFRAMO



### LA VERSATILITÀ CHE FA LA DIFFERENZA

L'ascolto meticoloso delle esigenze del mercato permette il rapido adattamento ai trend evidenziati attraverso una gamma prodotti completa che spazia dai modelli entry level ai modelli top di gamma.

### LA POLYVALENCE QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

La grande attention portée aux besoins du marché permet une adaptation rapide aux nouvelles tendances et la réalisation d'une gamme complète de produits allant des modèles d'entrée de gamme aux modèles haut de gamme.

### LA VERSATILIDAD QUE MARCA LA DIFERENCIA

La escucha atentísima a las necesidades del mercado permite la rápida adaptación a la tendencias mostradas a través de una gama de productos completa que va de modelos de nivel básico a los modelos más altos de la gama.



### LA SEMPLICITÀ COME PAROLA D'ORDINE

Semplificare l'interazione con l'utente: è questo uno dei primi requisiti dei nostri prodotti. Ecco perché i comandi sono intuitivi, i pannelli facilmente smontabili e i componenti immediatamente accessibili.

### LA SIMPLICITÉ, C'EST NOTRE DEVISE

Simplifier l'interaction avec l'utilisateur : c'est l'une des caractéristiques primordiales de nos produits. C'est pourquoi les commandes sont intuitives, les panneaux facilement amovibles et les composants immédiatement accessibles.

### LA SIMPLICIDAD COMO PALABRA CLAVE

Simplificar la interacción con el usuario es uno de los primeros requisitos de nuestros productos. Ésa es la razón por la que los mandos son intuitivos, los paneles fáciles de desmontar y los componentes directamente accesibles.



### L'INTERCAMBIABILITÀ DEI PEZZI DI RICAMBIO

I diversi modelli integrano gli stessi componenti per una gestione semplificata ed ottimizzata dello stock di magazzino. Il nostro servizio di Spedizione Ricambi è super veloce: entro 24h dall'ordine riceverai i pezzi ordinati.

### L'INTERCHANGEABILITÉ DES PIÈCES DE RECHANGE

Les différents modèles intègrent les mêmes composants afin d'assurer une gestion simplifiée et optimisée du stock des pièces de rechange. Notre service d'Expédition Pièces de rechange est ultra rapide : dans les 24 heures qui suivent votre commande, vous recevrez les pièces de rechange.

### PIEZAS DE RECAMBIO INTERCAMBIABLES

Los distintos modelos llevan los mismos componentes; esto permite una gestión simplificada y optimiza del stock de almacén. Nuestro servicio de Envío de Recambios es super rápido: recibirás las piezas solicitadas en las 24 horas siguientes al pedido.

# INDICE

---

| DA BANCO  | COMANDI ELETROMECCANICI  | COMANDI ELETTRONICI  |
|---|--|--|
| <b>08_19</b>  | <b>20_29</b>   | <b>30_36</b>   |
| <b>FRIGGITRICI DA BANCO</b><br>MODELLI AD ALIMENTAZIONE ELETTRICA E A GAS | <b>FRIGGITRICI CON COMANDI ELETROMECCANICI</b><br>MODELLI AD ALIMENTAZIONE ELETTRICA E A GAS | <b>FRIGGITRICI CON COMANDI ELETTRONICI</b><br>MODELLI AD ALIMENTAZIONE ELETTRICA |
| <b>FRITEUSES À POSER</b><br>FRITEUSES ÉLECTRIQUES ET GAZ                  | <b>FRITEUSES AVEC COMMANDES ÉLECTROMECHANIQUES</b><br>MODÈLES ÉLECTRIQUES ET GAZ             | <b>FRITEUSES AVEC COMMANDES ÉLECTRONIQUES</b><br>MODÉLES ÉLECTRIQUES             |
| <b>FREIDORAS DE MESA</b><br>MODELOS ELECTRICOS Y DE GAS                   | <b>FREIDORAS ELÉCTRICAS CON MANDOS ELECTROMECÁNICOS</b><br>MODELOS ELECTRICOS Y DE GAS       | <b>FREIDORAS CON MANDOS ELECTRÓNICOS</b><br>MODELOS ELECTRICOS                   |
| 12 ST 6 PLUS  | 24 NE-M 120  | 33 NE-S 12   |
| 13 ST 6+6 PLUS  | 25 NE-M 200  | 34 NE-S 20   |
| 14 ST 7   | 26 NE-M 200+200  | 35 NE-S 20 900   |
| 15 ST 7+7   | 27 GT 17   | 36 NE-S 20+20  |
| 16 ST 12  | 28 GT 17+17  |  |
| 17 ST 12+12   | 29 GWM 35 T & GT 35  |  |
| 18 GB 10  |  |  |
| 19 GBD 10   |  |  |



ALTO RENDIMENTO

ACCESSORI

**38\_50**

**52\_54**

**FRIGGITRICI AD ALTO RENDIMENTO**

MODELLI AD ALIMENTAZIONE  
ELETTRICA E A GAS

**FRITEUSES À HAUT RENDEMENT**

VERSIONS ÉLECTRIQUES ET GAZ

**FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO**

MODELOS ELECTRICOS Y DE GAS

**42** EFP 25

**54** MODULO NEUTRO

**43** EFU 25

MEUBLE NEUTRE DE SUPPORT

**44** EFP 25 AC

MUEBLE NEUTRO DE SOPORTE

**45** EFU 25 AC

**54** MODULO SCALDAPATATE

**46** EFR 25

RACK À FRITES

**47** GFP 25

MUEBLE NEUTRO CON CALIENTAPATATAS

**48** GFU 25

**49** GFP 25 AC

**50** GFU 25 AC





**F R I G G | T R I  
G A B A N  
D A H**

GAMMA • GAMME • GAMA

# FRIGGITRICI DA BANCO

## Modelli ad alimentazione elettrica e a gas

La gamma è composta dalla serie ST ad alimentazione elettrica e dalle serie GB e GBD ad alimentazione a gas. Modelli a vasca singola e modelli a vasca doppia in acciaio AISI 304.

SERIE ELETTRICA • SÉRIE ÉLECTRIQUE • SERIE ELECTRICA

**ST 6 PLUS**



**ST 6+6 PLUS**



**ST 7**



**ST 7+7**



7 l

7 l + 7 l

7,5 l

7,5 l + 7,5 l

3,2 kW

3,2 kW + 3,2 kW

4,8 kW

4,8 kW + 4,8 kW



## Friteuses à poser

### Friteuses électriques et gaz

La gamme produit est fait par la série électrique ST et les séries à gaz GB et GBD. Les modèles sont à cuve simple et à cuve double en acier AISI 304.

## Freidoras de mesa

### Modelos electricos y de gas

La gama consta de la serie ST con energía eléctrica y las series GB y GBD con suministro de gas. Modelos de cuba simple y cuba doble en acero AISI 304.

#### SERIE A GAS • SÉRIE GAZ • SERIES DE GAS

**ST 12**



**ST 12+12**



**GB 10**



**GBD 10**



11,5 l

6 kW - 9 kW

11,5 l + 11,5 l

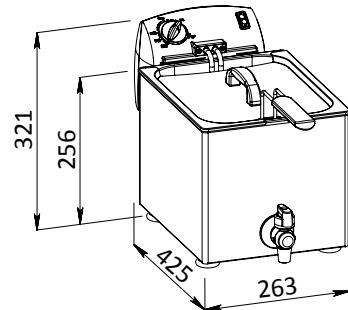
6 kW + 6 kW - 9 kW + 9 kW

10 l

6,5 kW

10 l + 10 l

6,5 kW + 6,5 kW



CODICE • CODE • CÓDIGO

ST800220

DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN

ST 6 PLUS

## SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

|   |                      |
|---|----------------------|
| Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)  | 263 x 321 x 425 mm   |
| Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto  | 7 kg - 10 kg         |
| Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)       | nr. 1 197x100x258 mm |
| Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación                                | 230 V 1N             |
| Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida   | 3.2 kW               |
| Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel   | 7 l                  |
| Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas | 7 kg/h               |

## CARATTERISTICHE

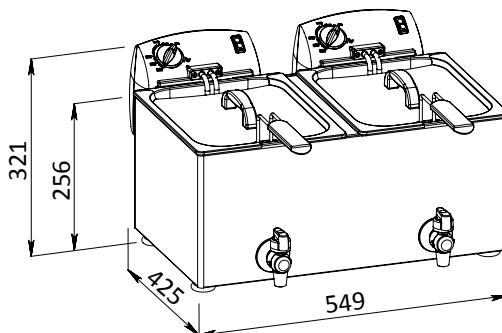
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Rubinetto di scarico con sicurezza
- Termostato di sicurezza
- Interruttore 0/l con spia di accensione
- Resistenze corazzate in acciaio inox
- Piedini regolabili

## CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Robinet de vidange avec dispositif de sécurité
- Thermostat de sécurité
- Commutateur 0/l avec lumière allumée
- Résistances blindées en acier inox
- Pieds réglables

## CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Grifo de vaciado con seguro
- Termostato de seguridad
- Comutador 0/l con luz
- Resistencias acorazadas en acero inox
- Patas regulables



## CODICE • CODE • CÓDIGO

ST900990

## DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN

ST 6+6 PLUS

## SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TÉCHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

|   |                      |
|---|----------------------|
| Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)  | 549 x 321 x 425 mm   |
| Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto  | 16 kg - 19 kg        |
| Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)       | nr. 2 197x100x258 mm |
| Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación                                | 230V 1N              |
| Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida   | 3.2 kW + 3.2 kW      |
| Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel   | 7 l + 7 l            |
| Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas | 7 kg/h + 7 kg/h      |

## CARATTERISTICHE

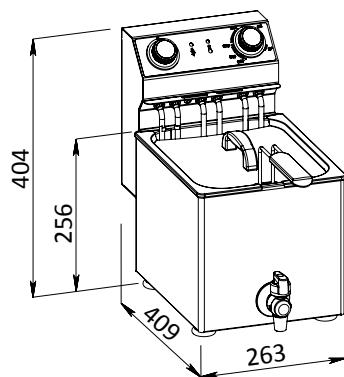
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Rubinetto di scarico con sicurezza
- Termostato di sicurezza
- Interruttore 0/l con spia di accensione
- Resistenze corazzate in acciaio inox
- Piedini regolabili

## CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Robinet de vidange avec dispositif de sécurité
- Thermostat de sécurité
- Commutateur 0/l avec lumière allumée
- Résistances blindées en acier inox
- Pieds réglables

## CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Grifo de vaciado con seguro
- Termostato de seguridad
- Conmutador 0/l con luz
- Resistencias acorazadas en acero inox
- Patas regulables

**CODICE • CODE • CÓDIGO**

ST700330

**DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN**

ST 7

**ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES**

|          |  |
|----------|--|
| 00039335 | Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba |
| 00039350 | Filtro di fondo - Filtre de fond - Filtro de fondo   |

**SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS**

|   |                      |
|---|----------------------|
| Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)  | 263 x 404 x 409 mm   |
| Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto  | 10 kg - 13 kg        |
| Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)       | nr. 1 197x120x236 mm |
| Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación                                | 400V 3N              |
| Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida   | 4.8 kW               |
| Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel   | 7,5 l                |
| Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas | 11 kg/h              |

\* La tensione di alimentazione è trasformabile in 230V, oppure in 230V 3~ · La tension d'alimentation peut être convertie en 230V ou en 230V 3~ · La tensión de alimentación se puede convertir a 230V o a 230V 3~

**CARATTERISTICHE**

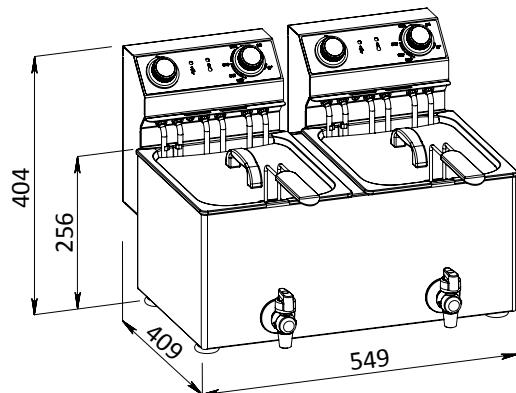
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Rubinetto di scarico con sicurezza
- Termostato di sicurezza
- Resistenze corazzate in acciaio inox
- Piedini regolabili

**CARACTÉRISTIQUES**

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Robinet de vidange avec dispositif de sécurité
- Thermostat de sécurité
- Résistances blindées en acier inox
- Pieds réglables

**CARACTERÍSTICAS**

- Estructura en acero inox AISI 304
- Grifo de vaciado con seguro
- Termostato de seguridad
- Resistencias acorazadas en acero inox
- Patas regulables



## CODICE • CODE • CÓDIGO

ST720650

## DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN

ST 7+7

## ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

00039335 Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba

00039350 Filtro di fondo - Filtre de fond - Filtro de fondo

## SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TÉCHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP) 549 x 404 x 409 mm

Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto 19 kg - 23 kg

Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP) nr. 2 197x120x236 mm

Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación 400V 3N

Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida 4.8 kW + 4.8 kW

Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel 7,5 l + 7,5 l

Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas 11 kg/h + 11 kg/h

\* La tensione di alimentazione è trasformabile in 230V, oppure in 230V 3~ • La tension d'alimentation peut être convertie en 230V ou en 230V 3~ • La tensión de alimentación se puede convertir a 230 V o a 230V 3~

## CARATTERISTICHE

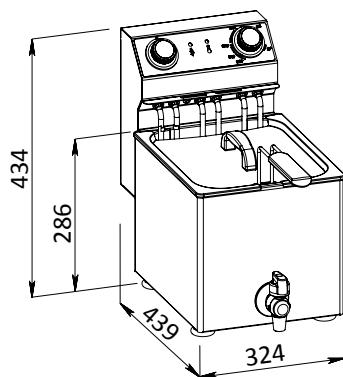
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Rubinetto di scarico con sicurezza
- Termostato di sicurezza
- Resistenze corazzate in acciaio inox
- Piedini regolabili

## CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Robinet de vidange avec dispositif de sécurité
- Thermostat de sécurité
- Résistances blindées en acier inox
- Pieds réglables

## CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Grifo de vaciado con seguro
- Termostato de seguridad
- Resistencias acorazadas en acero inox
- Patas regulables

**CODICE • CODE • CÓDIGO****DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN**

|          |   |
|----------|---|
| ST120440 | ST 12 - 6 kW                              |
| ST120540 | ST 12 - 9 kW                              |
| ST120470 | ST 12 - 6 kW cesto ½ - panier ½ - cesto ½ |
| ST120570 | ST 12 - 9 kW cesto ½ - panier ½ - cesto ½ |

**ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES**

|          |  |
|----------|--|
|          | Supplemento per 9 kW 230V 3N - Supplément pour 9 kW 230V 3N -<br>Suplemento para 9 kW 230V 3N            |
| 00039336 | Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba   |
| 00039351 | Filtro di fondo - Filtre de fond - Filtro de fondo   |
| 00039271 | Telaio protezione resistenze - Cadre de protection de résistance -<br>Marco de protección de resistencia |

**SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TÉCHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS**

|   |                      |
|---|----------------------|
| Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)  | 324 x 434 x 439 mm   |
| Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto  | 14 kg - 17 kg        |
| Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)       | nr. 1 257x120x268 mm |
| Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación                                | 400V 3N              |
| Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida   | 6 kW<br>9 kW         |
| Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel   | 11.5 l               |
| Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas | 15 kg/h<br>17 kg/h   |

\* La tensione di alimentazione dei modelli a 6 kW è trasformabile in 230 V · La tension d'alimentation des modèles de 6 kW peut être convertie en 230 V · La tensión de alimentación de los modelos de 6 kW se puede convertir a 230 V

**CARATTERISTICHE**

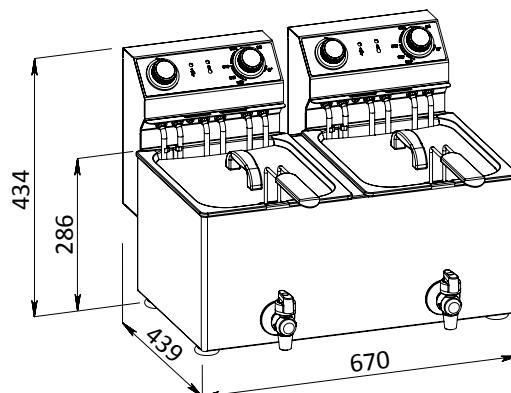
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Rubinetto di scarico con sicurezza
- Termostato di sicurezza
- Resistenze corazzate in acciaio inox
- Piedini regolabili

**CARACTÉRISTIQUES**

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Robinet de vidange avec dispositif de sécurité
- Thermostat de sécurité
- Résistances blindées en acier inox
- Pieds réglables

**CARACTERÍSTICAS**

- Estructura en acero inox AISI 304
- Grifo de vaciado con seguro
- Termostato de seguridad
- Resistencias acorazadas en acero inox
- Patas regulables



## CODICE • CODE • CÓDIGO

## DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN

|          |   |
|----------|---|
| ST122760 | ST 12+12 - 6 kW + 6 kW                              |
| ST122860 | ST 12+12 - 9 kW + 9 kW                              |
| ST122780 | ST 12+12 - 6 kW + 6 kW cesto ½ - panier ½ - cesto ½ |
| ST122880 | ST 12+12 - 9 kW + 9 kW cesto ½ - panier ½ - cesto ½ |

## ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

Supplemento per 9 kW 230 V 3N - Supplément pour 9 kW 230 V 3N -  
Suplemento para 9 kW 230 V 3N

|          |  |
|----------|--|
| 00039336 | Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba   |
| 00039351 | Filtro di fondo - Filtre de fond - Filtro de fondo   |
| 00039271 | Telaio protezione resistenze - Cadre de protection de résistance -<br>Marco de protección de resistencia |

## SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TÉCHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

|   |  |
|---|--|
| Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)  | 670 x 434 x 439 mm                     |
| Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto  | 26 kg - 31 kg                          |
| Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)       | nr. 2 257x120x268 mm                   |
| Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación                                | 400V 3N                                |
| Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida   | 6 kW + 6 kW<br>9 kW + 9 kW             |
| Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel   | 11.5 l + 11.5 l                        |
| Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas | 15 kg/h + 15 kg/h<br>17 kg/h + 17 kg/h |

\* La tensione di alimentazione dei modelli a 6 kW è trasformabile in 230 V • La tension d'alimentation des modèles de 6 kW peut être convertie en 230 V • La tensión de alimentación de los modelos de 6 kW se puede convertir a 230 V

## CARATTERISTICHE

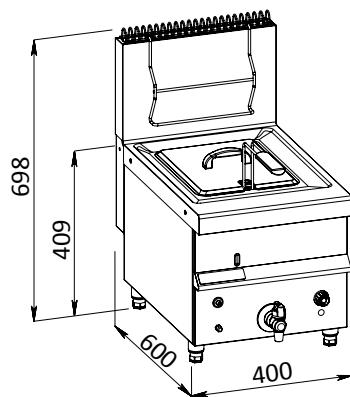
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Rubinetto di scarico con sicurezza
- Termostato di sicurezza
- Resistenze corazzate in acciaio inox
- Piedini regolabili

## CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Robinet de vidange avec dispositif de sécurité
- Thermostat de sécurité
- Résistances blindées en acier inox
- Pieds réglables

## CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Grifo de vaciado con seguro
- Termostato de seguridad
- Resistencias acorazadas en acero inox
- Patas regulables

**CODICE • CODE • CÓDIGO****DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN**

|          |  |
|----------|--|
| G0110000 | GB 10                                  |
| G0120000 | GB 10 cesto mezzo - panier ½ - cesto ½ |

**ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES**

|          |  |
|----------|--|
| 00035875 | Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba |
|----------|--|

**SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TÉCHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS**

|   |                      |
|---|----------------------|
| Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)  | 400 x 698 x 600 mm   |
| Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto  | 32 kg - 36 kg        |
| Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)       | nr. 1 290x120x215 mm |
| Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida   | 6.5 kW               |
| Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel   | 10 l                 |
| Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas | 8 - 10 kg/h          |

\* **Gas GPL di standard** (ugelli metano in dotazione) • **Gaz GPL standard** (buses de gaz méthane fournis) • **Gas GPL estandard** (boquillas para gas metano en el equipamiento)

**CARATTERISTICHE**

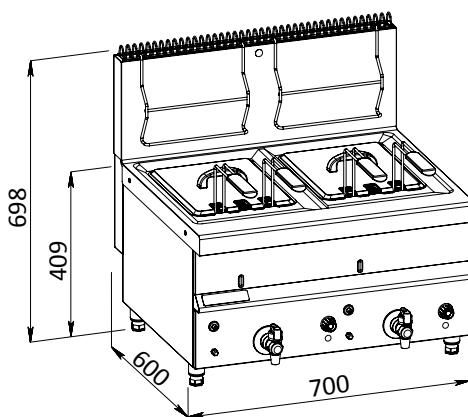
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco priva di fasci tubieri
- Accensione tramite piezoelettrico
- Controllo visivo della fiamma pilota
- Impostazione temperatura olio tramite termostato
- Valvola gas meccanica con termostato integrato
- Termostato di sicurezza
- Piedini regolabili

**CARACTÉRISTIQUES**

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie, sans soudures et faisceaux tubulaires
- Allumage par piézoélectrique
- Inspection visuelle de la flamme du pilote
- Réglage de la température de l'huile par thermostat
- Vanne gaz mécanique avec thermostat intégré
- Thermostat de sécurité
- Pieds réglables

**CARACTERÍSTICAS**

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cubeta embutida sin soldaduras ni haces de tubos
- Encendido por piezoelectrónico
- Inspección visual de la llama del piloto
- Programación de la temperatura del aceite mediante termostato
- Válvula de gas mecánica con termostato integrado
- Termostato de seguridad
- Patas regulables

**CODICE • CODE • CÓDIGO****DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN**

|          |   |
|----------|---|
| G0210000 | GBD 10                                  |
| G0220000 | GBD 10 cesto mezzo - panier ½ - cesto ½ |

**ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES**

|          |  |
|----------|--|
| 00035875 | Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba |
|----------|--|

**SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TÉCHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS**

|   |                      |
|---|----------------------|
| Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)  | 700 x 698 x 600 mm   |
| Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto  | 58 kg - 67 kg        |
| Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)       | nr. 2 290x120x215 mm |
| Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida   | 6.5 kW + 6.5 kW      |
| Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel   | 10 l + 10 l          |
| Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas | 16 - 20 kg/h         |

\* **Gas GPL di standard** (ugelli metano in dotazione) • **Gaz GPL standard** (buses de gaz méthane fournis) • **Gas GPL estandard** (boquillas para gas metano en el equipamiento)

**CARATTERISTICHE**

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco priva di fasci tubieri
- Accensione tramite piezoelettrico
- Controllo visivo della fiamma pilota
- Impostazione temperatura olio tramite termostato
- Valvola gas meccanica con termostato integrato
- Termostato di sicurezza
- Piedini regolabili

**CARACTÉRISTIQUES**

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie, sans soudures et faisceaux tubulaires
- Allumage par piézoélectrique
- Inspection visuelle de la flamme du pilote
- Réglage de la température de l'huile par thermostat
- Vanne gaz mécanique avec thermostat intégré
- Thermostat de sécurité
- Pieds réglables

**CARACTERÍSTICAS**

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cubeta embutida sin soldaduras ni haces de tubos
- Encendido por piezoelectrónico
- Inspección visual de la llama del piloto
- Programación de la temperatura del aceite mediante termostato
- Válvula de gas mecánica con termostato integrado
- Termostato de seguridad
- Patas regulables



# FRIGGITRICE CON COTTURA CENTRALE

GAMMA • GAMME • GAMA

# FRIGGITRICI CON COMANDI ELETTROMECCANICI

## Modelli ad alimentazione elettrica e a gas

La gamma è composta dalle friggitrici della serie NE-M con ausilio di potenza e dalle friggitrici della serie GT senza ausilio di potenza.

SERIE ELETTRICA • SÉRIE ÉLECTRIQUE • SERIE ELECTRICA

**NE-M 120**

**NE-M 200**

**NE-M 200+200**



14 l

6 kW - 9 kW



20 l

10 kW - 16 kW



20 l + 20 l

10 kW + 10 kW - 16 kW + 16 kW



## Friteuses avec commandes électromechanique

### Modèles électriques et gaz

La gamme comprend les friteuses de la série NE-M à alimentation électrique et la série GT à gaz sans besoin d'alimentation électrique.

## Freidoras eléctricas con mandos electromecánicos

### Modelos electricos y de gas

La gama está formada por las freidoras de la serie NE-M con potencia auxiliar y por la serie GT sin potencia auxiliar.

#### SERIE A GAS • SÉRIE GAZ • SERIE DE GAS

**GT 17**



**GT 17+17**



**GWM 35 T**



**GT 35**

NEW



17 l

17 l + 17 l

35 l ÷ 46 l

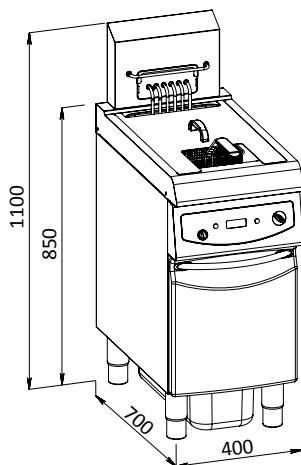
35 l ÷ 46 l

12 kW

12 kW + 12 kW

19 kW

19 kW



## CODICE • CODE • CÓDIGO

## DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN

|          |                 |
|----------|-----------------|
| H8310054 | NE-M 120 - 6 kW |
| H8310064 | NE-M 120 - 9 kW |

## ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

|          |   |
|----------|---|
| 00027065 | Filtro di superficie per raccogli olio - Filtre de surface pour le bidon d'huile - Filtro contenedor de aceite                              |
|          | Supplemento per 9 kW 230V 3N - Supplément pour 9 kW 230V 3N - Suplemento para 9 kW 230V 3N  |
| 00028462 | Carrello con ruote per contenitore olio - Chariot avec roues pour bidon récupération de l'huile - Soporte con ruedas para contenedor aceite |

## SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)  | 400 x 1100 x 700 mm              |
| Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto  | 42 kg - 52 kg                    |
| Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)       | 240 x 120 x 280 mm               |
| Tensione di alimentazione - Tensione d'alimentation - Tensión de alimentación                               | 400V 3N @ 50Hz                   |
| Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel   | 14 l                             |
| Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite                     | 21 l                             |
| Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas | 15 kg/h (6 kW)<br>20 kg/h (9 kW) |

\* **Versione a 6 kW:** tensione di alimentazione trasformabile in 230 V • **Version 6 kW:** tension d'alimentation convertible en 230 V • **Versión de 6 kW:** tensión de alimentación convertible a 230 V

## CARATTERISTICHE

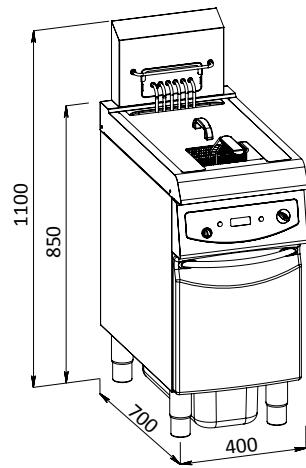
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Termostato di sicurezza
- Resistenza corazzata ribaltabile e sollevabile
- Contenitore raccogli olio in acciaio inox
- Rubinetto di scarico
- Piedini regolabili in acciaio inox

## CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie en inox AISI 304 avec une large zone froide
- Thermostat de sécurité supplémentaire
- Résistance blindée relevable et levable
- Bidon de récupération de l'huile en acier inox
- Robinet de vidange
- Pieds réglables en acier inox

## CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- 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

**CODICE • CODE • CÓDIGO****DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN**

|          |  |
|----------|--|
| H8320075 | NE-M 200 - 10 kW   |
| H8320085 | NE-M 200 - 16 kW   |
| H8330075 | NE-M 200 - 10 kW cesto mezzo inox - panier ½ acier inox - cesto ½ acero inox |
| H8330085 | NE-M 200 - 16 kW cesto mezzo inox - panier ½ acier inox - cesto ½ acero inox |

**ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES**

|          |   |
|----------|---|
| 00027065 | Filtro di superficie per raccogli olio - Filtre de surface pour le bidon d'huile - Filtro contenedor de aceite                              |
|          | Supplemento per 10 kW 230V 3N - Supplément pour 10 kW 230V 3N - Suplemento para 10 kW 230V 3N   |
|          | Supplemento per 10 kW 230V 3~ - Supplément pour 10 kW 230V 3~ - Suplemento para 10 kW 230V 3~   |
| 00028012 | Filtro di fondo - Filtre de fond - Filtro de fondo  |
| 00028253 | Telaio protezione resistenze - Cadre de protection de résistance - Marco de protección de resistencia                                       |
| 00028462 | Carrello con ruote per contenitore olio - Chariot avec roues pour bidon récupération de l'huile - Soporte con ruedas para contenedor aceite |

**SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS**

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)  | 400 x 1100 x 700 mm                |
| Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto  | 45 kg - 55 kg                      |
| Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)       | Nr. 1 260 x 150 x 280 mm           |
| Tensione di alimentazione - Tensione d'alimentation - Tensión de alimentación                               | 400V 3N @ 50Hz                     |
| Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel   | 20 l                               |
| Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite                     | 21 l                               |
| Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas | 22 kg/h (10 kW)<br>28 kg/h (16 kW) |

**CARATTERISTICHE**

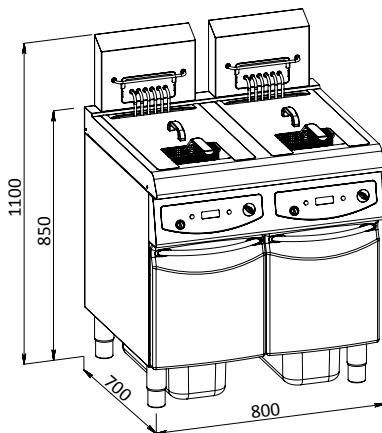
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Termostato di sicurezza
- Resistenza corazzata ribaltabile e sollevabile
- Contenitore raccogli olio in acciaio inox
- Rubinetto di scarico
- Piedini regolabili in acciaio inox

**CARACTÉRISTIQUES**

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie en inox AISI 304 avec une large zone froide
- Thermostat de sécurité supplémentaire
- Résistance blindée relevable et levable
- Bidon de récupération de l'huile en acier inox
- Robinet de vidange
- Pieds réglables en acier inox

**CARACTERÍSTICAS**

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


**CODICE • CODE • CÓDIGO**
**DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN**

|          |   |
|----------|---|
| H8320077 | NE-M 200+200 - 10+10 kW   |
| H8330087 | NE-M 200+200 - 16+16 kW   |
| H8330077 | NE-M 200+200 20 kW cesto mezzo inox - panier ½ inox - cesto ½ acero inox      |
| H8330087 | NE-M 200+200 32 kW cesto mezzo inox - panier ½ acier inox- cesto ½ acero inox |

**ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES**

|          |   |
|----------|---|
| 00027065 | Filtro di superficie per raccogli olio - Filtre de surface pour le bidon d'huile - Filtro contenedor de aceite                              |
|          | Supplemento per 10 kW + 10 kW 230V 3N - Supplément pour 10 kW + 10 kW 230V 3N - Suplemento para 10 kW + 10 kW 230V 3N                       |
| 00028462 | Carrello con ruote per contenitore olio - Chariot avec roues pour bidon récupération de l'huile - Soporte con ruedas para contenedor aceite |
| 00028012 | Filtro di fondo - Filtre de fond - Filtro de fondo  |
| 00028253 | Telaio protezione resistenze - Cadre de protection de résistance - Marco de protección de resistencia                                       |

**SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS**

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)  | 800 x 1100 x 700 mm                |
| Peso netto/lordio - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto   | 90 kg - 105 kg                     |
| Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)       | Nr. 1 260 x 150 x 280 mm           |
| Tensione di alimentazione - Tensione d'alimentation - Tensión de alimentación                               | 400V 3N @ 50Hz                     |
| Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel   | 20 l + 20 l                        |
| Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite                     | 21 l + 21 l                        |
| Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas | 44 kg/h (20 kW)<br>56 kg/h (32 kW) |

**CARATTERISTICHE**

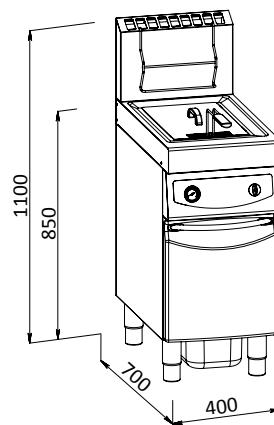
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Termostato di sicurezza
- Resistenza corazzata ribaltabile
- Contenitori raccogli olio in acciaio inox
- Rubinetto di scarico
- Piedini regolabili in acciaio inox

**CARACTÉRISTIQUES**

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie en inox AISI 304 avec une large zone froide
- Thermostat de sécurité supplémentaire
- Résistance blindée relevable
- Bidons de récupération de l'huile en acier inox
- Robinet de vidange
- Pieds réglables en acier inox

**CARACTERÍSTICAS**

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

**CODICE • CODE • CÓDIGO****DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN**

|          |  |
|----------|--|
| H8220008 | GT 17 cesto intero - Panier plein - Cesto entero |
| H8230008 | GT 17 cesto mezzo - Panier ½ - Cesto ½           |

**ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES**

|  |   |
|--|---|
| 00027065   | Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite  |
| 00035876   | Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba  |
| 00027178   | Kit ruote - Kit roues - Juego de ruedas   |
| 00038839   | Coperchio stagno - Couvercle étanche - Tapa estanca   |
| 00028460   | Carrello con ruote per contenitore olio - Chariot avec roues pour bidon récupération de l'huile - Soporte con ruedas para contenedor aceite |
| 00028452   | Aggiaccio bordi - Connection - Accesorio de borde   |
| Kit manometro 100 mBAR - Kit Manomètre 100 mbar - Kit manómetro 100 mbar |   |

**SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS**

|   |                          |
|---|--------------------------|
| Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)  | 400 x 1100 x 700 mm      |
| Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto  | 55 kg - 75 kg            |
| Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)       | Nr. 1 215 x 120 x 375 mm |
| Dimensioni ½ cestello (BxHxP) - Dimensions ½ panier (LxHxP) - Medidas ½ cesto (BxHxP)                       | Nr. 2 105 x 120 x 375 mm |
| Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida   | 12 kW                    |
| Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel   | 17 l                     |
| Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite                     | 21 l                     |
| Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas | 18 kg                    |

**CARATTERISTICHE**

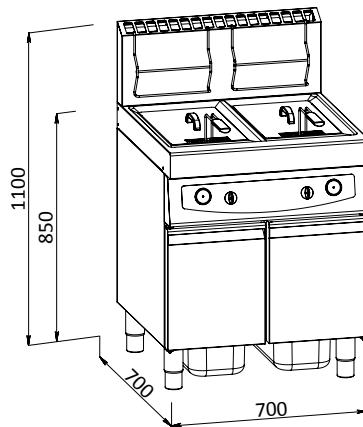
- Solida struttura autoportante interamente in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco in acciaio AISI 304
- Accensione tramite piezoelettrico, non è necessaria l'alimentazione elettrica
- Termostato di temperatura e termostato di sicurezza
- Comandi elettromeccanici con termometro per la visualizzazione della temperatura
- Rubinetto di scarico olio di grande portata con manovra di apertura e chiusura sul fronte della macchina
- Contenitore per la raccolta dell'olio
- Piedini regolabili in acciaio inox

**CARACTÉRISTIQUES**

- Structure autoportante résistante en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie sans soudures
- Allumage par moyen du piezo électrique, sans alimentation électrique
- Thermostat de température et thermostat de sécurité
- Commandes électromécaniques avec thermomètre pour la visualisation de la température
- Robinet vidange de l'huile d'un grand débit avec dispositif d'ouverture et de fermeture sur le devant de la machine
- Cuve de vidange de l'huile
- Pieds réglables en acier inox

**CARACTERÍSTICAS**

- Sólida estructura autoportante totalmente en acero inoxidable AISI 304
- Cuba embutida sin soldaduras
- Encendido medio piezoelectrónico, 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

**CODICE • CODE • CÓDIGO****DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN**

|          |   |
|----------|---|
| H8220007 | GT 17+17 cesto intero - Panier plein - Cesto entero |
| H8230007 | GT 17+17 cesto mezzo - Panier ½ - Cesto ½           |

**ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES**

|  |   |
|--|---|
| 00027065   | Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite  |
| 00035876   | Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba  |
| 00027178   | Kit ruote - Kit roues - Juego de ruedas   |
| 00038839   | Coperchio a tenuta stagna - Couvercle étanche - Tapa estanca  |
| 00028462   | Carrello con ruote per contenitore olio - Chariot avec roues pour bidon récupération de l'huile - Soporte con ruedas para contenedor aceite |
| 00028452   | Aggancio bordi - Connection - Accesorio de borde  |
| Kit manometro 100 mBAR - Kit Manomètre 100 mbar - Kit manómetro 100 mbar |   |

**SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TÉCHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS**

|   |                          |
|---|--------------------------|
| Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)  | 700 x 1100 x 700 mm      |
| Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto  | 95 kg - 115 kg           |
| Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)       | Nr. 2 215 x 120 x 375 mm |
| Dimensioni ½ Cestello (BxHxP) - Dimensions ½ Panier (LxHxP) - Medidas ½ Cesto (BxHxP)                       | Nr. 4 105 x 120 x 375 mm |
| Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida   | 12 kW + 12 kW            |
| Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel   | 17 l + 17 l              |
| Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite                     | 21 l + 21 l              |
| Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas | 18 kg + 18 kg            |

**CARATTERISTICHE**

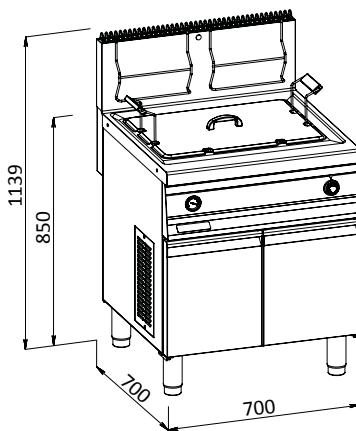
- Solida struttura autoportante interamente in acciaio inox AISI 304
- Vasca doppia stampata monoblocco, priva di fasci tubieri
- Accensione tramite piezoelettrico, non è necessaria l'alimentazione elettrica
- Termostato di temperatura e termostato di sicurezza
- Comandi elettromeccanici con termometro per la visualizzazione della temperatura
- Rubinetto di scarico olio di grande portata con manovra di apertura e chiusura sul fronte della macchina
- Contenitori per la raccolta dell'olio
- Piedini regolabili in acciaio inox

**CARACTÉRISTIQUES**

- Structure autoportante résistante en acier inox AISI 304
- Double cuve emboutie sans soudures
- Allumage par moyen du piezo électrique, sans alimentation électrique
- Thermostat de température et thermostat de sécurité
- Commandes électromécaniques avec thermomètre pour la visualisation de la température
- Robinet vidange de l'huile d'un grand débit avec dispositif d'ouverture et de fermeture sur le devant de la machine
- Cuves de vidange de l'huile
- Pieds réglables en acier inox

**CARACTERÍSTICAS**

- Sólida estructura autoportante totalmente en acero inoxidable AISI 304
- Cuba dobla embutida sin soldaduras
- Encendido medio piezoelectrónico, 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
- Contenedores para recuperación del aceite
- Patas regulables en acero inoxidable



## CODICE • CODE • CÓDIGO

|          | DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN             |
|----------|---|
| G1355100 | GWM 35 T cesto intero - Panier plein - Cesto entero |
| G1365100 | GWM 35 T cesto mezzo - Panier ½ - Cesto ½           |

## ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

|  |  |
|--|--|
| 00027065   | Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite |
| 00034670   | Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba                             |
| Kit manometro 100 mBAR - Kit Manomètre 100 mbar - Kit manómetro 100 mbar |  |

## SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

|   |                          |
|---|--------------------------|
| Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)  | 700 x 1139 x 700 mm      |
| Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto  | 95 kg - 115 kg           |
| Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)       | Nr. 1 540 x 120 x 365 mm |
| Dimensioni ½ Cestello (BxHxP) - Dimensions ½ Panier (LxHxP) - Medidas ½ Cesto (BxHxP)                       | Nr. 2 265 x 120 x 365 mm |
| Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida   | 19 kW                    |
| Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel   | 35 l ÷ 46 l              |
| Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite                     | 17 l                     |
| Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas | 25 kg                    |



**GWM 35 T in esaurimento**, sostituita poi dal modello GT 35  
**GWM 35 T en rupture de stock**, remplacé par le modèle GT 35  
**GWM 35 T se está agotando**, luego reemplazado por el modelo GT 35

## CARATTERISTICHE

- Solida struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca singola in acciaio inox AISI 304
- Comandi elettromeccanici con termometro per la visualizzazione della temperatura
- Capacità olio: 35 l ÷ 46 l
- Termostato di sicurezza
- Rubinetto di scarico olio di grande portata con manovra di apertura e chiusura sul fronte della macchina
- Piedini regolabili in acciaio inox

## CARACTÉRISTIQUES

- Structure en acier inox AISI 304
- Couvette en acier inox AISI 304
- Commandes électromécaniques avec thermomètre pour la visualisation de la température
- Quantité d'huile pour cuisson: 35 l ÷ 46 l
- Thermostat de sécurité
- Robinet vidange de l'huile d'un grand débit avec dispositif d'ouverture et de fermeture sur le devant de la machine
- Pieds réglables en acier inox

## CARACTERÍSTICAS

- Sólida estructura en acero inoxidable AISI 304
- Cuba en acero inox AISI 304
- Mandos electromecánicos con termómetro para visualización de la temperatura
- Aceite a nivel: 35 l ÷ 46 l
- Termostato de seguridad
- Grifo de drenaje de aceite grande con maniobra de apertura y cierre en la parte frontal de la máquina
- Patas regulables en acero inoxidable



ERIGGTRIC  
CONTAZ  
CONTELE

GAMMA • GAMME • GAMA

# FRIGGITRICI CON COMANDI ELETTRONICI

## Modelli ad alimentazione elettrica

La gamma è composta dalle friggitrici elettriche della serie NE-S.

**Friteuses avec commandes électroniques**

Modèles électriques

La gamme comprend les friteuses de la série NE-S.

**Freidoras con mandos electrónicos**

Modelos electricos

La gama está formada por las freidoras de la serie NE-S.

SERIE ELETTRICA • SÉRIE ÉLECTRIQUE • SERIE ELECTRICA

**NE-S 12**

**NE-S 20**

**NE-S 20 900**

**NE-S 20+20**



14 l

20 l

20 l

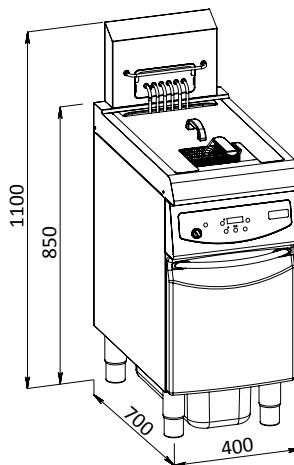
20+20 l

6 kW - 9 kW

10 kW - 16 kW

18 kW

10 kW + 10 kW - 16 kW + 16 kW

**CODICE • CODE • CÓDIGO****DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN**

|          |                |
|----------|----------------|
| H8311011 | NE-S 12 - 6 kW |
| H8311021 | NE-S 12 - 9 kW |

**ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES**

Supplemento per 9 kW 230V 3N - Supplément pour 9 kW 230V 3N - Suplemento para 9 kW 230V 3N

|          |   |
|----------|---|
| 00027065 | Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite  |
|          | Timer cottura - Timer cuisson - Temporizador para cocción   |
| 00028462 | Carrello con ruote per contenitore olio - Chariot avec roues pour bidon récupération de l'huile - Soporte con ruedas para contenedor aceite |
| 00028012 | Filtro di fondo - Filtre de fond - Filtro de fondo  |
| 00028253 | Telaio protezione resistenza - Cadre de protection de résistance - Marco de protección de resistencia                                       |

**SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TÉCHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS**

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)  | 400 x 1100 x 700 mm              |
| Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto  | 44 kg - 54 kg                    |
| Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)       | 240 x 120 x 280 mm               |
| Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación                                | 400V 3N @ 50Hz                   |
| Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida   | 6 kW<br>9 kW                     |
| Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel   | 14 l                             |
| Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite                     | 21 l                             |
| Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas | 15 kg/h (6 kW)<br>20 kg/h (9 kW) |

**CARATTERISTICHE**

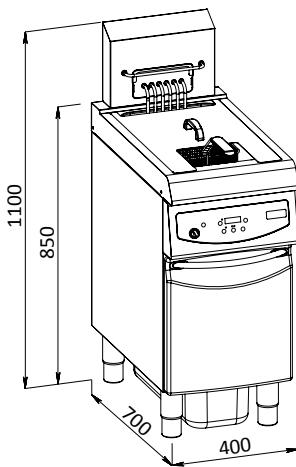
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Resistenza corazzata ribaltabile e alzabile
- Gestione elettronica semplificata con 2 temperature di esercizio regolabili
- Termostato di sicurezza
- Controllo delle temperature con due sonde in vasca
- Visualizzazione temperature olio
- Segnale acustico al raggiungimento della temperatura impostata
- Ciclo di lavaggio vasca automatico
- Funzione melting
- Piedini regolabili

**CARACTÉRISTIQUES**

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie monobloc AISI 304 avec une large zone froide
- Résistance blindée relevable et levable
- Gestion électronique simplifiée avec deux températures de fonctionnement réglables
- Thermostat de sécurité
- Contrôle de température avec deux sondes dans la cuve
- Affichage de la température d'huile
- Alarme sonore quand la température programmée est atteinte
- Cycle de lavage cuve automatique
- Fonction de melting
- Pieds réglables en acier inox

**CARACTERÍSTICAS**

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cubeta en estampación monobloque en AISI 304 con amplia zona fría
- Resistencia acorazada abatible y elevable
- Gestión electrónica y simplificada con 2 temperaturas de funcionamiento regulables
- Termostato de seguridad
- Control de las temperaturas con dos sondas en la cubeta
- Visualización de las temperaturas del aceite
- Señal acústica cuando se alcanza la temperatura establecida
- ciclo automático de lavado de la cuba
- Función melting
- Patas regulables

**CODICE • CODE • CÓDIGO****DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN**

|          |   |
|----------|---|
| H8321032 | NE-S 20 - 10 kW   |
| H8321042 | NE-S 20 - 16 kW   |
| H8331032 | NE-S 20 10 kW cesto inox mezzo - panier inox ½ - cesto acero inox ½ |
| H8331042 | NE-S 20 16 kW cesto inox mezzo - panier inox ½ - cesto acero inox ½ |

**ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES**

|   |   |
|---|---|
| Supplemento per 10 kW 230V 3N - Supplément pour 10 kW 230V 3N - Suplemento para 10 kW 230V 3N |   |
| 00027065  | Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite  |
|   | Timer cottura - Timer cuisson - Temporizador para cocción   |
| 00028462  | Carrello con ruote per contenitore olio - Chariot avec roues pour bidon récupération de l'huile - Soporte con ruedas para contenedor aceite |
| 00028012  | Filtro di fondo - Filtre de fond - Filtro de fondo  |
| 00028253  | Telaio protezione resistenza - Cadre de protection de résistance - Marco de protección de resistencia                                       |

**SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS**

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)  | 400 x 1100 x 700 mm                |
| Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto  | 46 kg - 57 kg                      |
| Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)       | 260 x 150 x 280 mm                 |
| Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación                                | 400V 3N @ 50Hz                     |
| Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida   | 10 kW<br>16 kW                     |
| Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel   | 20 l                               |
| Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite                     | 21 l                               |
| Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas | 22 kg/h (10 kW)<br>28 kg/h (16 kW) |

**CARATTERISTICHE**

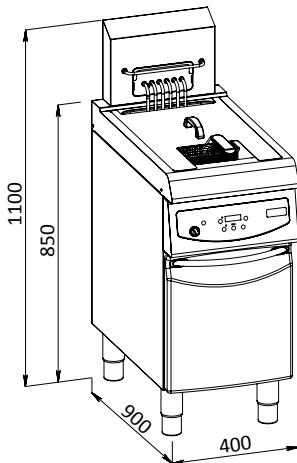
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Resistenza corazzata ribaltabile e alzabile
- Gestione elettronica semplificata con 2 temperature di esercizio regolabili
- Termostato di sicurezza
- Visualizzazione temperature olio
- Segnale acustico al raggiungimento della temperatura impostata
- Ciclo di lavaggio vasca automatico
- Funzione melting
- Piedini regolabili

**CARACTÉRISTIQUES**

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie monobloc AISI 304 avec une large zone froide
- Résistance blindée relevable et levable
- Gestion électronique simplifiée avec deux températures de fonctionnement réglables
- Thermostat de sécurité
- Contrôle de température avec deux sondes dans la cuve
- Alarme sonore quand la température programmée est atteinte
- Cycle de lavage cuve automatique
- Fonction de melting
- Pieds réglables en acier inox

**CARACTERÍSTICAS**

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cubeta en estampación monobloque en AISI 304 con amplia zona fría
- Resistencia acorazada abatible y elevable
- Gestión electrónica y simplificada con dos temperaturas de funcionamiento regulables
- Termostato de seguridad
- Visualización de la temperatura del aceite
- Señal acústica cuando se alcanza la temperatura establecida
- Ciclo automático de lavado de la cuba
- Función melting
- Patas regulables

**CODICE • CODE • CÓDIGO**

H9321012

**DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN**

NE-S 20 900 profondità 900 mm - Profondeur 900 mm - Profundidad 900 mm

**ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES**

|  |
|--|
| Timer cottura - Timer cuissón - Temporizador para cocción  |
| Filtro di fondo - Filtre de fond - Filtro de fondo   |
| Telaio protezione resistenza - Cadre de protection de résistance - Marco de protección de resistencia                            |
| Kit ruote movimentazione friggitrice - Kit roues pour le déplacement de la friteuse - Juego de ruedas para desplazar la freidora |

**SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS**

|   |                          |
|---|--------------------------|
| Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)  | 400 x 1100 x 900 mm      |
| Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto  | 48 Kg - 59 kg            |
| Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)       | 260 x 150 x 280 mm       |
| Dimensioni ½ cestello (BxHxP) - Dimensions ½ panier (LxHxP) - Medidas ½ cesto (BxHxP)                       | Nr. 2 120 x 150 x 280 mm |
| Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación                                | 400V 3N @ 50Hz           |
| Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida   | 18 kW                    |
| Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel   | 20 l                     |
| Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas | 31 Kg/h                  |

**CARATTERISTICHE**

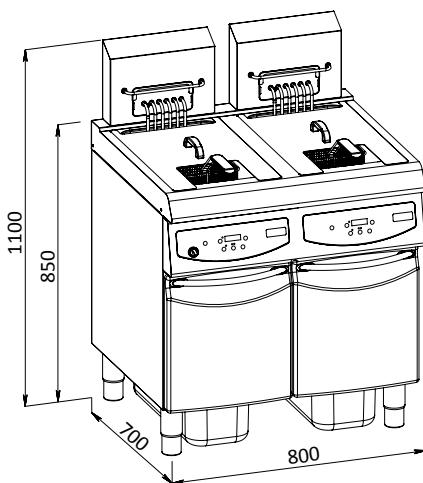
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Resistenza corazzata ribaltabile e alzabile
- Gestione elettronica semplificata con 2 temperature di esercizio regolabili
- Termostato di sicurezza
- Visualizzazione temperature olio
- Segnale acustico al raggiungimento della temperatura impostata
- Ciclo di lavaggio vasca automatico
- Funzione melting
- Piedini regolabili

**CARACTÉRISTIQUES**

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie monobloc AISI 304 avec une large zone froide
- Résistance blindée relevable et levable
- Gestion électronique simplifiée avec deux températures de fonctionnement réglables
- Thermostat de sécurité
- Contrôle de température avec deux sondes dans la cuve
- Alarme sonore quand la température programmée est atteinte
- Cycle de lavage cuve automatique
- Fonction de melting
- Pieds réglables en acier inox

**CARACTERÍSTICAS**

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cubeta en estampación monobloque en AISI 304 con amplia zona fría
- Resistencia acorazada abatible y elevable
- Gestión electrónica y simplificada con dos temperaturas de funcionamiento regulables
- Termostato de seguridad
- Visualización de la temperatura del aceite
- Señal acústica cuando se alcanza la temperatura establecida
- Ciclo automático de lavado de la cuba
- Función melting
- Patas regulables


**CODICE • CODE • CÓDIGO**
**DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN**

|          |  |
|----------|--|
| H8321078 | NE-S 20+20 - 10 kW + 10 kW                           |
| H8321088 | NE-S 20+20 - 16 kW + 16 kW                           |
| H8331078 | NE-S 20+20 10+10 kW cesto mezzo - panier ½ - cesto ½ |
| H8331088 | NE-S 20+20 16+16 kW cesto mezzo - panier ½ - cesto ½ |

**ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES**

Supplemento per 10+10 kW 230V 3N - Supplément pour 10+10 kW 230V 3N - Suplemento para 10+10 kW 230V 3N

|          |   |
|----------|---|
| 00027065 | Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite  |
|          | Timer cottura - Timer cuisson - Temporizador para cocción   |
| 00028462 | Carrello con ruote per contenitore olio - Chariot avec roues pour bidon récupération de l'huile - Soporte con ruedas para contenedor aceite |
| 00028012 | Filtro di fondo - Filtre de fond - Filtro de fondo  |
| 00028253 | Telaio protezione resistenza - Cadre de protection de résistance - Marco de protección de resistencia                                       |

**SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS**

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)  | 800 x 1100 x 700 mm                |
| Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto  | 50 kg - 115 kg                     |
| Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)       | nr. 2 260x150x280 mm               |
| Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación                                | 400V 3N @ 50Hz                     |
| Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida   | 10 kW + 10 kW<br>16 kW + 16 kW     |
| Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel   | 20 l + 20 l                        |
| Capacità raccolgi olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite                     | 21 l + 21 l                        |
| Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas | 44 kg/h (20 kW)<br>56 kg/h (32 kW) |

**CARATTERISTICHE**

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Resistenza corazzata ribaltabile e alzabile
- Gestione elettronica semplificata con 2 temperature di esercizio regolabili
- Termostato di sicurezza
- Visualizzazione temperature olio
- Segnale acustico al raggiungimento della temperatura impostata
- Ciclo di lavaggio vasca automatico
- Funzione melting
- Piedini regolabili

**CARACTÉRISTIQUES**

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie monobloc AISI 304 avec une large zone froide
- Résistance blindée relevable et levable
- Gestion électronique simplifiée avec deux températures de fonctionnement réglables
- Thermostat de sécurité
- Contrôle de température avec deux sondes dans la cuve
- Alarme sonore quand la température programmée est atteinte
- Cycle de lavage cuve automatique
- Fonction de melting
- Pieds réglables en acier inox

**CARACTERÍSTICAS**

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cubeta en estampación monobloque en AISI 304 con amplia zona fría
- Resistencia acorazada abatible y elevable
- Gestión electrónica y simplificada con dos temperaturas de funcionamiento regulables
- Termostato de seguridad
- Visualización de la temperatura del aceite
- Señal acústica cuando se alcanza la temperatura establecida
- Ciclo automático de lavado de la cuba
- Función melting
- Patas regulables





TO  
MENT  
E  
N  
D  
I  
Z  
E  
R  
E  
G  
T  
R  
I  
C  
I  
A  
D  
A  
L  
T  
A  
L

GAMMA • GAMME • GAMA

# FRIGGITRICI AD ALTO RENDIMENTO

## Modelli ad alimentazione elettrica e a gas

La gamma è composta dalle friggitrici della serie EFP/EFU ad alimentazione elettrica e dalla serie GFP/GFU con alimentazione a gas. I modelli elettrici sono disponibili con sistema di filtraggio dell'olio integrato. I modelli sono disponibili nella profondità da 800 mm e da 900 mm.

SERIE ELETTRICA • SÉRIE ÉLECTRIQUE • SERIE ELECTRICA

**EFP 25**

**EFU 25**

**EFP 25 AC**

**EFU 25 AC**

**EFR 25**

**NEW**



25 l

25 l

25 l

25 l

25 l

800 mm

900 mm

800 mm

900 mm

900 mm

20 kW max



## Friteuses à haut rendement Versions électriques et gaz

La gamme comprend les friteuses de la série EFP/EFU à alimentation électrique et GFP/GFU avec alimentation à gaz. Les modèles électriques sont disponibles avec système de filtrage de l'huile intégré. Les modèles sont disponibles avec profondeur de 800 mm et de 900 mm.

## Freidoras de alto rendimiento Modelos electricos y de gas

La gama está formada por las freidoras de la serie EFP/EFU de alimentación eléctrica y GFP/GFU con alimentación de gas. Los modelos eléctricos están disponibles con sistema integrado de filtrado del aceite. Los modelos están disponibles con profundidades de 800 mm y de 900 mm.

### SERIE A GAS • SÉRIE GAZ • SERIE DE GAS

**GFP 25**



**GFU 25**



**GFP 25 AC**



**GFU 25 AC**



25 l

25 l

25 l

25 l

800 mm

900 mm

800 mm

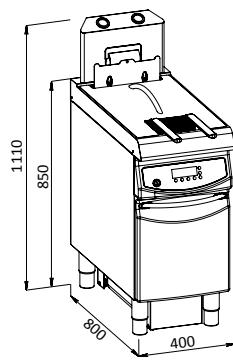
900 mm

25 kW max

25 kW max

25 kW max

25 kW max

**CODICE • CODE • CÓDIGO**

H5310010

**DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN**

EFP 25 profondità 800 mm - Profondeur 800 mm - Profundidad 800 mm

**ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES**

|          |  |
|----------|--|
| 00027183 | Coperchio antialleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación (cesto mezzo - panier ½ - cesto ½)                         |
| 00027186 | Coperchio antialleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación (cestello intero - panier plein - cesto entero)            |
| 00027100 | Cestello intero - Panier plein - Cesto entero (365 x h130 x 300 mm)  |
| 00027065 | Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite   |
| 00027184 | Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba   |
| 00027272 | Supporto porta porzioni - Support barquettes à frites - Soporte para porciones   |
| 00027147 | Aggancio bordi (profondità 800 mm) - Connection (profondeur 800 mm) - Sujeción de bordes (profundidad 800 mm)                    |
| 00027137 | Coperchio a tenuta stagna - Couvercle étanche - Cubierta de ajuste estanco   |
| 00027178 | Kit ruote movimentazione friggitrice - Kit roues pour le déplacement de la friteuse - Juego de ruedas para desplazar la freidora |

**SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TÉCHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS**

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)  | 400 x 1110 x 800 mm             |
| Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto  | 61 kg - 75 kg                   |
| Dimensioni cestello inox (BxHxP) - Dimensions du panier acier inox (LxHxP) - Medidas de la cesta acero inox (BxHxP) | Nr. 2 140 x 130 x 365 mm        |
| Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación  | 400V 3N @ 50Hz                  |
| Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida   | 20 kW max (6.6 - 13.2 - 20 kW)* |
| Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel   | 25 l                            |
| Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite                             | 27 l                            |
| Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas         | 35 kg/h                         |

\* **Riscaldamento modulare:** La potenza assorbita 20 kW indica la potenza massima assorbita durante la frittura (a cibo inserito). La potenza in fase di avviamento (melting) è di soli 6.6 kW, sale poi a 13.2 kW nella fase successiva fino ad arrivare alla temperatura di frittura. • **Rechauffage modulaire :** Puissance absorbée 20 kW c'est la puissance max. absorbée par la friteuse pendant la cuisson (produit inséré). La puissance en phase de démarrage (mélange) est de 6.6 kW seulement et de 13.2 kW en phase successive, jusqu'à arriver à la température de cuisson. • **Calentamiento modular:** La potencia absorbida 20 kW indica la potencia máxima absorbida durante la fritura (una vez introducidos los alimentos). La potencia en fase de puesta en marcha (melting) es de solo 6,6 kW, que después sube a 13,2 kW en la fase siguiente, hasta llegar a la temperatura de fritura.

**CARATTERISTICHE**

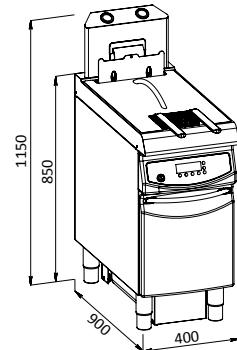
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Resistenza corazzata ribaltabile e alzabile
- Sonde di temperatura in vasca
- Filtro vasca
- Centralina elettronica Easytouch
- 12 programmi utente
- Ciclo di melting automatico
- Ciclo di lavaggio vasca automatico
- Contenitore olio carrellato
- Piedini regolabili in acciaio inox

**CARACTÉRISTIQUES**

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie monobloc en acier inox AISI 304 avec une large zone froide
- Résistance blindée relevable et levable
- Sondes de température dans la cuve
- Filtre du cuve
- Centrale électronique Easytouch
- 12 cycles de cuisson
- Cycle de Melting automatique
- Cycle de lavage cuve automatique
- Bidon d'huile avec roues
- Pieds réglables en acier inox

**CARACTERÍSTICAS**

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cuba de cocción en AISI 304 embutida monobloque sin soldaduras, con una profunda zona fría
- Sistema de resistencias acorazadas abatibles y elevable
- Sondas de temperatura
- Filtro de fondo de cuba
- Centralita electrónica easytouch con panel LCD
- 12 ciclos de cocción personalizables
- Ciclo melting automático
- Ciclo automático de lavado de la cuba
- Contenedor de aceite introducido en un bastidor dotado de ruedas
- Patas regulables en acero inoxidable

**CODICE • CODE • CÓDIGO****DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN**

H7310010

EFU 25 profondità 900 mm - Profondeur 900 mm - Profundidad 900 mm

**ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES**

00027183

Coperchio antialleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación (cesto mezzo - panier ½ - cesto ½)

00027186

Coperchio antialleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación (cestello intero - panier plein - cesto entero)

00027100

Cestello intero - Panier plein - Cesto entero (365 x h130 x 300 mm)

00027065

Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite

00027184

Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba

00027272

Supporto porta porzioni - Support barquettes à frites - Soporte para porciones

00027148

Aggancio bordi (profondità 900 mm) - Connection (profondeur 900 mm) - Sujeción de bordes (profundidad 900 mm)

00027137

Coperchio a tenuta stagna - Couvercle étanche - Cubierta de ajuste estanco

00027178

Kit ruote movimentazione friggitrice - Kit roues pour le déplacement de la friteuse - Juego de ruedas para desplazar la freidora

**SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS**

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)  | 400 x 1110 x 900 mm             |
| Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto  | 63 kg - 77 kg                   |
| Dimensioni cestello inox (BxHxP) - Dimensions du panier acier inox (LxHxP) - Medidas de la cesta acero inox (BxHxP) | Nr. 2 140 x 130 x 365 mm        |
| Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación  | 400V 3N @ 50Hz                  |
| Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida   | 20 kW max (6.6 - 13.2 - 20 kW)* |
| Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel   | 25 l                            |
| Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite                             | 27 l                            |
| Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas         | 35 kg/h                         |

\* **Riscaldamento modulare:** La potenza assorbita 20 kW indica la potenza massima assorbita durante la frittura (a cibo inserito). La potenza in fase di avviamento (melting) è di soli 6,6 kW, sale poi a 13,2 kW nella fase successiva fino ad arrivare alla temperatura di frittura. • **Rechauffage modulaire :** Puissance absorbée 20 kW c'est la puissance max. absorbée par la friteuse pendant la cuisson (produit inséré). La puissance en phase de démarrage (mélange) est de 6,6 kW seulement et de 13,2 kW en phase successive, jusqu'à arriver à la température de cuisson. • **Calentamiento modular:** La potencia absorbida 20 kW indica la potencia máxima absorbida durante la fritura (una vez introducidos los alimentos). La potencia en fase de puesta en marcha (melting) es de solo 6,6 kW, que después sube a 13,2 kW en la fase siguiente, hasta llegar a la temperatura de fritura.

**CARATTERISTICHE**

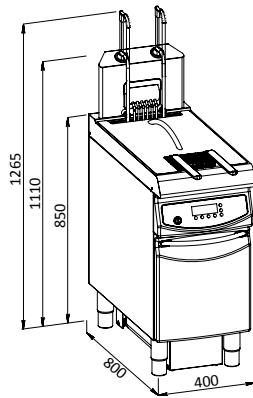
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Resistenza corazzata ribaltabile e alzabile
- Sonde di temperatura in vasca
- Filtro vasca
- Centralina elettronica Easytouch
- 12 programmi utente
- Ciclo di melting automatico
- Ciclo di lavaggio vasca automatico
- Contenitore olio carrellato
- Piedini regolabili in acciaio inox

**CARACTÉRISTIQUES**

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie monobloc en acier inox AISI 304 avec une large zone froide
- Résistance blindée relevable et levable
- Sondes de température dans la cuve
- Filtre du cuve
- Centrale électronique Easytouch
- 12 cycles de cuisson
- Cycle de Melting automatique
- Cycle de lavage cuve automatique
- Bidon d'huile avec roues
- Pieds réglables en acier inox

**CARACTERÍSTICAS**

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cuba de cocción en AISI 304 embutida monobloque sin soldaduras, con una profunda zona fría
- Sistema de resistencias acorazadas abatibles y elevable
- Sondas de temperatura
- Filtro de fondo de cuba
- Centralita electrónica easytouch con panel LCD
- 12 ciclos de cocción personalizables
- Ciclo melting automático
- Ciclo automático de lavado de la cuba
- Contenedor de aceite introducido en un bastidor dotado de ruedas
- Patas regulables en acero inoxidable


**CODICE • CODE • CÓDIGO**

H5311010

**DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN**

EFP 25 AC Profondità 800 mm con alzata cestello - Profondeur 800 mm et relevage panier automatique - Profundidad 800 mm y elevación del cesto automática

**ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES**

|          |  |
|----------|--|
| 00027183 | Coperchio antagalleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación (cesto mezzo - panier ½ - cesto ½)                        |
| 00027186 | Coperchio antagalleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación (cestello intero - panier plein - cesto entero)           |
| 00027100 | Cestello intero - Panier plein - Cesto entero (365 x h130 x 300 mm)  |
| 00027065 | Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite   |
| 00027184 | Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba   |
| 00027272 | Supporto porta porzioni - Support barquettes à frites - Soporte para porciones   |
| 00027147 | Aggancio bordi (profondità 800 mm) - Connection (profondeur 800 mm) - Sujeción de bordes (profundidad 800 mm)                    |
| 00027137 | Coperchio a tenuta stagna - Couvercle étanche - Cubierta de ajuste estanco   |
| 00027178 | Kit ruote movimentazione friggitrice - Kit roues pour le déplacement de la friteuse - Juego de ruedas para desplazar la freidora |

**SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TÉCHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS**

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)  | 400 x 1110 x 800 mm             |
| Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto  | 65 kg - 79 kg                   |
| Dimensioni cestello inox (BxHxP) - Dimensions du panier acier inox (LxHxP) - Medidas de la cesta acero inox (BxHxP) | Nr. 2 140 x 130 x 365 mm        |
| Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación  | 400V 3N @ 50 Hz                 |
| Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida   | 20 kW max (6.6 - 13.2 - 20 kW)* |
| Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel   | 25 l                            |
| Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite                             | 27 l                            |
| Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas         | 35 kg/h                         |

\* **Riscaldamento modulare:** La potenza assorbita 20 kW indica la potenza massima assorbita durante la frittura (a cibo inserito). La potenza in fase di avviamento (melting) è di soli 6.6 kW, sale poi a 13.2 kW nella fase successiva fino ad arrivare alla temperatura di frittura. • **Rechauffage modulaire :** Puissance absorbée 20 kW c'est la puissance max. absorbée par la friteuse pendant la cuisson (produit inséré). La puissance en phase de démarrage (mélange) est de 6.6 kW seulement et de 13.2 kW en phase successive, jusqu'à arriver à la température de cuisson. • **Calentamiento modular:** La potencia absorbida 20 kW indica la potencia máxima absorbida durante la fritura (una vez introducidos los alimentos). La potencia en fase de puesta en marcha (melting) es de solo 6,6 kW, que después sube a 13,2 kW en la fase siguiente, hasta llegar a la temperatura de fritura.

**CARATTERISTICHE**

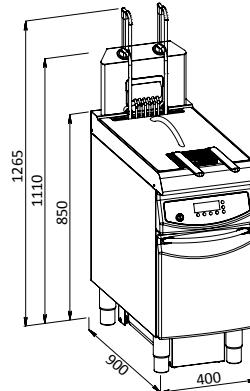
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Resistenza corazzata ribaltabile e alzabile
- Sonde di temperatura in vasca
- Filtro vasca
- Sollevamento cesto automatico
- Centralina elettronica Easytouch
- 12 programmi utente
- Ciclo di melting automatico
- Ciclo di lavaggio vasca automatico
- Contenitore olio carrellato
- Piedini regolabili in acciaio inox

**CARACTÉRISTIQUES**

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie monobloc en acier inox AISI 304 avec une large zone froide
- Résistance blindée relevable et levable
- Sondes de température dans la cuve
- Filtre du cuve
- Relevage panier automatique
- Centrale électronique Easytouch
- 12 cycles de cuisson
- Cycle de Melting automatique
- Cycle de lavage cuve automatique
- Bidon d'huile avec roues
- Pieds réglables en acier inox

**CARACTERÍSTICAS**

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cuba de cocción en AISI 304 embutida monoblock sin soldaduras, con una profunda zona fría
- Sistema de resistencias acorazadas abatibles y elevable
- Sondas de temperatura
- Filtro de fondo de cuba
- Elevación del cesto automática
- Centralita electrónica easytouch con panel LCD
- 12 ciclos de cocción personalizables
- Ciclo melting automático
- Ciclo automático de lavado de la cuba
- Contenedor de aceite introducido en un bastidor dotado de ruedas
- Patas regulables en acero inoxidable



## CODICE • CODE • CÓDIGO

## DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN

|          |  |
|----------|--|
| H7311010 | EFU 25 AC Profondità 900 mm con alzata cestello - Profondeur 900 mm et relevage panier automatique - Profundidad 900 mm y elevación del cesto automática |
|----------|--|

## ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

|          |  |
|----------|--|
| 00027183 | Coperchio antialleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación (cesto mezzo - panier ½ - cesto ½)                         |
| 00027186 | Coperchio antialleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación (cestello intero - panier plein - cesto entero)            |
| 00027100 | Cestello intero - Panier plein - Cesto entero (365 x h130 x 300 mm)  |
| 00027065 | Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite   |
| 00027184 | Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba   |
| 00027272 | Supporto porta porzioni - Support barquettes à frites - Soporte para porciones   |
| 00027148 | Aggancio bordi (profondità 900 mm) - Connection (profondeur 900 mm) - Sujeción de bordes (profundidad 900 mm)                    |
| 00027137 | Coperchio a tenuta stagna - Couvercle étanche - Cubierta de ajuste estanco   |
| 00027178 | Kit ruote movimentazione friggitrice - Kit roues pour le déplacement de la friteuse - Juego de ruedas para desplazar la freidora |

## SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)  | 400 x 1110 x 800 mm             |
| Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto  | 67 kg - 81 kg                   |
| Dimensioni cestello inox (BxHxP) - Dimensions du panier acier inox (LxHxP) - Medidas de la cesta acero inox (BxHxP) | Nr. 2 140 x 130 x 365 mm        |
| Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación  | 400V 3N @ 50Hz                  |
| Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida   | 20 kW max (6.6 - 13.2 - 20 kW)* |
| Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel   | 25 l                            |
| Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite                             | 27 l                            |
| Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas         | 35 kg/h                         |

\* **Riscaldamento modulare:** La potenza assorbita 20 kW indica la potenza massima assorbita durante la frittura (a cibo inserito). La potenza in fase di avviamento (melting) è di soli 6.6 kW, sale poi a 13.2 kW nella fase successiva fino ad arrivare alla temperatura di frittura. • **Rechauffage modulaire :** Puissance absorbée 20 kW c'est la puissance max. absorbée par la friteuse pendant la cuisson (produit inséré). La puissance en phase de démarrage (mélange) est de 6,6 kW seulement et de 13,2 kW en phase successive, jusqu'à arriver à la température de cuisson. • **Calentamiento modular:** La potencia absorbida 20 kW indica la potencia máxima absorbida durante la fritura (una vez introducidos los alimentos). La potencia en fase de puesta en marcha (melting) es de solo 6,6 kW, que después sube a 13,2 kW en la fase siguiente, hasta llegar a la temperatura de fritura.

## CARATTERISTICHE

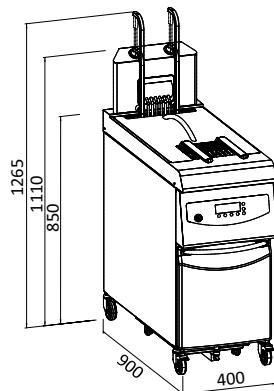
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Resistenza corazzata ribaltabile e alzabile
- Sonde di temperatura in vasca
- Filtro vasca
- Sollevamento cesto automatico
- Centralina elettronica Easytouch
- 12 programmi utente
- Ciclo di melting automatico
- Ciclo di lavaggio vasca automatico
- Contenitore olio carrellato
- Piedini regolabili in acciaio inox

## CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie monobloc en acier inox AISI 304 avec une large zone froide
- Résistance blindée relevable et levable
- Sondes de température dans la cuve
- Filtre du cuve
- Relevage panier automatique
- Centrale électronique Easytouch
- 12 cycles de cuisson
- Cycle de Melting automatique
- Cycle de lavage cuve automatique
- Bidon d'huile avec roues
- Pieds réglables en acier inox

## CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cuba de cocción en AISI 304 embutida monobloque sin soldaduras, con una profunda zona fría
- Sistema de resistencias acorazadas abatibles y elevable
- Sondas de temperatura
- Filtro de fondo de cuba
- Elevación del cesto automática
- Centralita electrónica easytouch con panel LCD
- 12 ciclos de cocción personalizables
- Ciclo melting automático
- Ciclo automático de lavado de la cuba
- Contenedor de aceite introducido en un bastidor dotado de ruedas
- Patas regulables en acero inoxidable



## CODICE • CODE • CÓDIGO

## DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN

H7311140 EFR 25 - Cesto mezzo - Panier ½ - Cesto ½

H7321140 EFR 25 - Cestello intero - Panier plein - Cesto entero

## ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

00027311 Filtri in carta - Filtres en papier - Filtros de papel

00027310 Filtri con carboni attivi - Filtres à charbons actifs - Filtros con carbones activos

00027183 Coperchio antagalleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación

00027100 Cestello intero - Panier plein - Cesto entero (365 x h130 mm x 300 mm)

00027272 Supporto porta porzioni - Support barquettes à frites - Soporte para porciones

## SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)  | 400 x 1110 x 900 mm             |
| Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto  | 101 kg - 115 kg                 |
| Dimensioni cestello inox (BxHxP) - Dimensions du panier acier inox (LxHxP) - Medidas de la cesta acero inox (BxHxP) | Nr. 2 140x130x365 mm            |
| Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación  | 400V 3N @ 50Hz                  |
| Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida   | 20 kW max (6.6 - 13.2 - 20 kW)* |
| Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel   | 25 l                            |
| Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite                             | 27 l                            |
| Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas         | 35 kg/h                         |

\* **Riscaldamento modulare:** La potenza assorbita 20 kW indica la potenza massima assorbita durante la frittura (a cibo inserito). La potenza in fase di avviamento (melting) è di soli 6.6 kW, sale poi a 13.2 kW nella fase successiva fino ad arrivare alla temperatura di frittura. • **Rechauffage modulaire :** Puissance absorbée 20 kW c'est la puissance max. absorbée par la friteuse pendant la cuisson (produit inséré). La puissance en phase de démarrage (mélange) est de 6.6 kW seulement et de 13,2 kW en phase successive, jusqu'à arriver à la température de cuisson. • **Calentamiento modular:** La potencia absorbida 20 kW indica la potencia máxima absorbida durante la fritura (una vez introducidos los alimentos). La potencia en fase de puesta en marcha (melting) es de solo 6,6 kW, que después sube a 13,2 kW en la fase siguiente, hasta llegar a la temperatura de fritura.

## CARATTERISTICHE

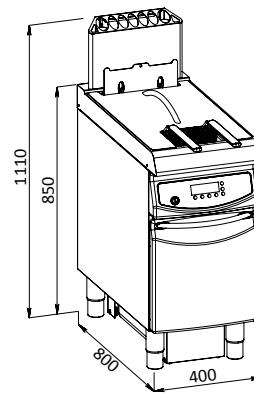
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca di cottura in AISI 304 imbutita, con profonda zona fredda
- Sollevamento cesto automatico gestito elettronicamente, per risultati di cottura garantiti e costanti
- Riscaldamento elettrico modulare con modulazione della potenza in fase di avvio e in fase di avvicinamento alla temperatura finale
- Termostato di sicurezza a protezione della resistenza
- Pompa trifase integrata
- Funzione di filtraggio e auto-ricarica dell'olio tramite apposito interruttore
- Rubinetto per svuotamento vasca in tempi rapidi
- Lancia per la pulizia, il riempimento e lo svuotamento dell'olio

## CARACTÉRISTIQUES

- Structure en acier inox AISI 304
- Cuve de cuisson en AISI 304 emboutie, avec zone froide profonde
- Relevage panier geré électroniquement, pour une cuisson qui donne des résultats garantis et constants
- Chauffage électrique modulaire avec modulation de la puissance
- Thermostat de sécurité de protection de la résistance
- Pompe triphasée intégrée
- Fonction de remplissage automatique de l'huile via un interrupteur spécifique
- Robinet pour la vidange rapide de la cuve
- Lance pour le nettoyage, le remplissage et la vidange de l'huile

## CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cuba de cocción en AISI 304, embutida, con una profunda zona fría
- Elevación del cesto automática con gestión electrónica, para resultados de cocción garantizados y constantes
- Calentamiento eléctrico con modulación de la potencia
- Termostato de seguridad de protección de la resistencia
- Bomba trifásica integrada
- Función de auto-recarga del aceite mediante un interruptor para ello dispuesto
- Grifo de vaciado rápido de la cuba
- Lanza para la limpieza, llenado y vaciado del aceite

**CODICE • CODE • CÓDIGO****DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN**

H1110000 GFP 25 - Profondità 800 mm - Profondeur 800 mm - Profundidad 800 mm

**ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES**

|          |   |
|----------|---|
| 00027183 | Coperchio antialleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación   |
| 00027100 | Cestello intero - Panier plein - Cesto entero (365 x h130 x 300 mm)   |
| 00027065 | Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite  |
| 00027184 | Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba  |
| 00027272 | Supporto porta porzioni - Support barquettes à frites - Soporte para porciones  |
| 00027147 | Aggancio bordi (profondità 800 mm) - Connection (profondeur 800 mm) - Sujeción de bordes (profundidad 800 mm)                   |
| 00027137 | Coperchio a tenuta stagna - Couvercle étanche - Cubierta de ajuste estanco  |
| 00027178 | Kit ruote movimentazione friggitrice - Kit roue pour le déplacement de la friteuse - Juego de ruedas para desplazar la freidora |
|          | Kit manometro 100 mBAR - Kit Manomètre 100 mbar - Kit manómetro 100 mbar  |
| 25121002 | Inverter 600W stabilizzato - Convertisseur 600W - Inverter 600W estabilizado  |

**SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS**

|   |                          |
|---|--------------------------|
| Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)  | 400 x 1110 x 800 mm      |
| Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto  | 78 kg - 92 kg            |
| Dimensioni cestello inox (BxHxP) - Dimensions du panier acier inox (LxHxP) - Medidas de la cesta acero inox (BxHxP) | Nr. 2 140 x 130 x 365 mm |
| Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación  | 230V 1N @ 50Hz           |
| Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida   | 25 kW max                |
| Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel   | 23 l                     |
| Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite                             | 27 l                     |
| Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas         | 30 kg/h                  |

\* **Riscaldamento modulare:** La potenza assorbita 25 kW indica la potenza massima erogata durante la frittura (inserimento prodotto). La potenza erogata nella fase di avviamento e di raggiungimento della temperatura di frittura viene modulata per ridurre il consumo di gas • **Rechauffage modulaire :** La puissance totale absorbée 25 kW c'est la puissance maxime fournie par la friteuse pendant la cuisson (produit inséré). La puissance fournie pendant la phase de démarrage et d'arrivée à la température de cuisson est modulée pour réduire la consommation de gaz • **Calentamiento modular:** La potencia absorbida de 25 kW indica la potencia máxima suministrada durante la fritura (inserción del producto). La potencia entregada durante la fase de arranque y cuando se alcanza la temperatura la fritura se modula para reducir el consumo de gas.

**CARATTERISTICHE**

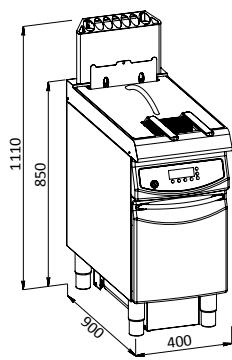
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca a Y monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Camera di combustione ecologica, senza materiali isolanti
- Sistema di combustione Premix
- Bruciatori con tecnologia infrarossi, senza fiamma pilota
- Sonde di temperatura in vasca
- Filtro vasca
- Centralina elettronica Easytouch
- 12 programmi utente
- Ciclo melting automatico
- Ciclo di lavaggio vasca automatico
- Contenitore olio carrellato
- Piedini regolabili in acciaio inox

**CARACTÉRISTIQUES**

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve de cuisson à "Y" emboutie monobloc en acier inox AISI 304 avec une large zone froide
- Chambre de combustion écologique sans matériaux isolant
- Système de combustion Premix
- Bruleurs avec technologie infrarouge sans flamme pilote
- Sondes de température dans la cuve
- Filtre du cuve
- Centrale électronique Easytouch
- 12 cycles de cuisson
- Cycle de Melting automatique
- Cycle de lavage cuve automatique
- Bidon d'huile avec roues
- Pieds réglables en acier inox

**CARACTERÍSTICAS**

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cuba de cocción en "Y" de acero inoxidable AISI 304, embutida monobloque con una profunda zona fría de decantación
- Cámara de combustión ecológica, sin materiales aislantes
- Sistema de combustión premezclada Premix
- Quemadores con tecnología infrarrojos
- Sondas de temperatura
- Filtro de fondo de cuba
- Centralita electrónica easytouch con panel LCD
- 12 ciclos de cocción personalizables
- Ciclo melting automático
- Ciclo automático de lavado de la cuba
- Contenedor de aceite introducido en un bastidor dotado de ruedas
- Patas regulables en acero inoxidable



## CODICE • CODE • CÓDIGO

H3110000

## DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN

GFU 25 Profondità 900 mm - Profondeur 900 mm - Profundidad 900 mm

## ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

|          |   |
|----------|---|
| 00027183 | Coperchio antagalleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación  |
| 00027100 | Cestello intero - Panier plein - Cesto entero (365 x h130 x 300 mm)   |
| 00027065 | Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite  |
| 00027184 | Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba  |
| 00027272 | Supporto porta porzioni - Support barquettes à frites - Soporte para porciones  |
| 00027148 | Aggancio bordi (profondità 900 mm) - Connection (profondeur 900 mm) - Sujeción de bordes (profundidad 900 mm)                   |
| 00027137 | Coperchio a tenuta stagna - Couvercle étanche - Cubierta de ajuste estanco  |
| 00027178 | Kit ruote movimentazione friggitrice - Kit roue pour le déplacement de la friteuse - Juego de ruedas para desplazar la freidora |
|          | Kit manometro 100 mBAR - Kit Manomètre 100 mbar - Kit manómetro 100 mbar  |
| 25121002 | Inverter 600W stabilizzato - Convertisseur 600W - Inverter 600W estabilizado (GFP/GFU)  |

## SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

|   |                          |
|---|--------------------------|
| Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)  | 400 x 1110 x 900 mm      |
| Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto  | 80 kg - 94 kg            |
| Dimensioni cestello inox (BxHxP) - Dimensions du panier acier inox (LxHxP) - Medidas de la cesta acero inox (BxHxP) | Nr. 2 140 x 130 x 365 mm |
| Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación  | 230V 1N @ 50Hz 25W       |
| Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida   | 25 kW max                |
| Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel   | 23 l                     |
| Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite                             | 27 l                     |
| Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas         | 30 kg/h                  |

\* **Riscaldamento modulare:** La potenza assorbita 25 kW indica la potenza massima erogata durante la frittura (inserimento prodotto). La potenza erogata nella fase di avviamento e di raggiungimento della temperatura di frittura viene modulata per ridurre il consumo di gas. • **Rechauffage modulaire :** La puissance totale absorbée 25 kW c'est la puissance maxime fournie par la friteuse pendant la cuisson (produit inséré). La puissance fournie pendant la phase de démarrage et d'arrive à la température de cuisson est modulée pour réduire la consommation de gaz. • **Calentamiento modular:** La potencia absorbida de 25 kW indica la potencia máxima suministrada durante la fritura (inserción del producto). La potencia entregada durante la fase de arranque y cuando se alcanza la temperatura la fritura se modula para reducir el consumo de gas.

## CARATTERISTICHE

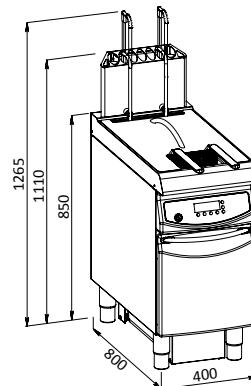
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca a Y monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Camera di combustione ecologica, senza materiali isolanti
- Sistema di combustione Premix
- Bruciatori con tecnologia infrarossi, senza fiamma pilota
- Sonde di temperatura in vasca
- Filtro vasca
- Contenitore olio carrellato
- Centralina elettronica Easytouch
- 12 programmi utente
- Ciclo melting automatico
- Ciclo di lavaggio vasca automatico
- Piedini in acciaio inox regolabili

## CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve de cuisson à "Y" emboutie monobloc en acier inox AISI 304 avec une large zone froide
- Chambre de combustion écologique sans matériaux isolant
- Système de combustion Premix
- Bruleurs avec technologie infrarouge sans flamme pilote
- Sondes de température dans la cuve
- Filtre du cuve
- Centrale électronique Easytouch
- 12 cycles de cuisson
- Cycle de Melting automatique
- Cycle de lavage cuve automatique
- Bidon d'huile avec roues
- Pieds réglables en acier inox

## CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cuba de cocción en "Y" de acero inoxidable AISI 304, embutida monobloque con una profunda zona fría de decantación
- Quemadores con tecnología infrarrojos utilizando la potencia modular de calentamiento
- Sistema de combustión premezclada Premix
- Cámara de combustión ecológica, sin materiales aislantes
- Sondas de temperatura
- Filtro de fondo de cuba
- Centralita electrónica easytouch con panel LCD
- 12 ciclos de cocción personalizables
- Ciclo melting automático
- Ciclo automático de lavado de la cuba
- Contenedor de aceite introducido en un bastidor dotado de ruedas
- Patas regulables en acero inoxidable


**CODICE • CODE • CÓDIGO**

H1111000

**DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN**

GFP 25 AC - Profondità 800 mm con alzata cestello - Profondeur 800 mm et relevage panier automatique - Profundidad 800 mm y elevación del cesto automática

**ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES**

|          |   |
|----------|---|
| 00027183 | Coperchio antialleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación   |
| 00027100 | Cestello intero - Panier plein - Cesto entero (365 x h130 x 300 mm)   |
| 00027065 | Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite  |
| 00027184 | Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba  |
| 00027272 | Supporto porta porzioni - Support barquettes à frites - Soporte para porciones  |
| 00027147 | Aggancio bordi (profondità 800 mm) - Connection (profondeur 800 mm) - Sujeción de bordes (profundidad 800 mm)                   |
| 00027137 | Coperchio a tenuta stagna - Couvercle étanche - Cubierta de ajuste estanco  |
| 00027178 | Kit ruote movimentazione friggitrice - Kit roue pour le déplacement de la friteuse - Juego de ruedas para desplazar la freidora |
|          | Kit manometro 100 mBAR - Kit Manomètre 100 mbar - Kit manómetro 100 mbar  |
| 25121002 | Inverter 600W stabilizzato - Convertisseur 600W - Inverter 600W estabilizado (GFP/GFU)  |

**SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TÉCHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS**

|   |                          |
|---|--------------------------|
| Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)  | 400 x 1110 x 800 mm      |
| Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto  | 82 kg - 96 kg            |
| Dimensioni cestello inox (BxHxP) - Dimensions du panier acier inox (LxHxP) - Medidas de la cesta acero inox (BxHxP) | Nr. 2 140 x 130 x 365 mm |
| Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación  | 230V 1N @ 50Hz 25W       |
| Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida   | 25 kW max                |
| Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel   | 23 l                     |
| Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite                             | 27 l                     |
| Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas         | 30 kg/h                  |

\* **Riscaldamento modulare:** La potenza assorbita 25 kW indica la potenza massima erogata durante la frittura (inserimento prodotto). La potenza erogata nella fase di avviamento e di raggiungimento della temperatura di frittura viene modulata per ridurre il consumo di gas • **Rechauffage modulaire :** La puissance totale absorbée 25 kW c'est la puissance maxime fournie par la friteuse pendant la cuisson (produit inséré). La puissance fournie pendant la phase de démarrage et d'arrivée à la température de cuisson est modulée pour réduire la consommation de gaz • **Calentamiento modular:** La potencia absorbida de 25 kW indica la potencia máxima suministrada durante la fritura (inserción del producto). La potencia entregada durante la fase de arranque y cuando se alcanza la temperatura la fritura se modula para reducir el consumo de gas.

**CARATTERISTICHE**

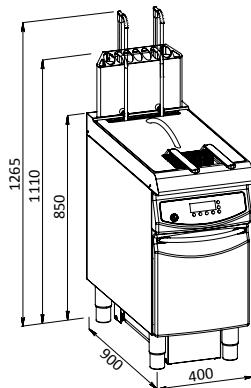
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca a Y monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Camera di combustione ecologica, senza materiali isolanti
- Sistema di combustione Premix
- Bruciatori con tecnologia infrarossi, senza fiamma pilota
- Sonde di temperatura in vasca
- Filtro vasca
- Contenitore olio carrellato
- Centralina elettronica Easytouch
- 12 programmi utente
- Ciclo melting automatico
- Ciclo di lavaggio vasca automatico
- Piedini in acciaio inox regolabili

**CARACTÉRISTIQUES**

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve de cuisson à "Y" emboutie monobloc en acier inox AISI 304 avec une large zone froide
- Chambre de combustion écologique sans matériaux isolant
- Système de combustion Premix
- Bruleurs avec technologie infrarouge sans flamme pilote
- Sondes de température dans la cuve
- Filtre du cuve
- Centrale électronique Easytouch
- 12 cycles de cuisson
- Cycle de Melting automatique
- Cycle de lavage cuve automatique
- Bidon d'huile avec roues
- Pieds réglables en acier inox

**CARACTERÍSTICAS**

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cuba de cocción en "Y" de acero inoxidable AISI 304, embutida monobloque con una profunda zona fría de decantación
- Quemadores con tecnología infrarrojos utilizando la potencia modular de calentamiento
- Sistema de combustión premezclada Premix
- Cámara de combustión ecológica, sin materiales aislantes
- Sondas de temperatura
- Filtro de fondo de cuba
- Centralita electrónica easytouch con panel LCD
- 12 ciclos de cocción personalizables
- Ciclo melting automático
- Ciclo automático de lavado de la cuba
- Contenedor de aceite introducido en un bastidor dotado de ruedas
- Patas regulables en acero inoxidable


**CODICE • CODE • CÓDIGO**

H3111000

**DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN**

GFU 25 AC Profondità 900 mm con alzata cestello - Profondeur 900 mm et relevage panier automatique - Profundidad 900 mm y elevación del cesto automática

**ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES**

|          |   |
|----------|---|
| 00027183 | Coperchio antigalleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación  |
| 00027100 | Cestello intero - Panier plein - Cesto entero (365 x h130 x 300 mm)   |
| 00027065 | Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite  |
| 00027184 | Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba  |
| 00027272 | Supporto porta porzioni - Support barquettes à frites - Soporte para porciones  |
| 00027148 | Aggancio bordi (profondità 900 mm) - Connection (profondeur 900 mm) - Sujeción de bordes (profundidad 900 mm)                   |
| 00027137 | Coperchio a tenuta stagna - Couvercle étanche - Cubierta de ajuste estanco  |
| 00027178 | Kit ruote movimentazione friggitrice - Kit roue pour le déplacement de la friteuse - Juego de ruedas para desplazar la freidora |
|          | Kit manometro 100 mBAR - Kit Manomètre 100 mbar - Kit manómetro 100 mbar  |

**SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS**

|   |                          |
|---|--------------------------|
| Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)  | 400 x 1110 x 900 mm      |
| Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto  | 84 kg - 98 kg            |
| Dimensioni cestello inox (BxHxP) - Dimensions du panier acier inox (LxHxP) - Medidas de la cesta acero inox (BxHxP) | Nr. 2 140 x 130 x 365 mm |
| Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación  | 230V 1N @ 50Hz 25W       |
| Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida   | 25 kW max                |
| Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel   | 23 l                     |
| Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite                             | 27 l                     |
| Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas         | 30 kg/h                  |

\* **Riscaldamento modulare:** La potenza assorbita 25 kW indica la potenza massima erogata durante la frittura (inserimento prodotto). La potenza erogata nella fase di avviamento e di raggiungimento della temperatura di frittura viene modulata per ridurre il consumo di gas. • **Rechauffage modulaire :** La puissance totale absorbée 25 kW c'est la puissance maxime fournie par la friteuse pendant la cuisson (produit inséré). La puissance fournie pendant la phase de démarrage et d'arrivée à la température de cuisson est modulée pour réduire la consommation de gaz. • **Calentamiento modular:** La potencia absorbida de 25 kW indica la potencia máxima suministrada durante la fritura (inserción del producto). La potencia entregada durante la fase de arranque y cuando se alcanza la temperatura la fritura se modula para reducir el consumo de gas.

**CARATTERISTICHE**

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca a Y monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Camera di combustione ecologica, senza materiali isolanti
- Sistema di combustione Premix
- Bruciatori con tecnologia infrarossi, senza fiamma pilota
- Sonde di temperatura in vasca
- Filtro vasca
- Contenitore olio carrellato
- Centralina elettronica Easytouch
- 12 programmi utente
- Ciclo melting automatico
- Ciclo di lavaggio vasca automatico
- Piedini regolabili in acciaio inox

**CARACTÉRISTIQUES**

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve de cuisson à "Y" emboutie monobloc en acier inox AISI 304 avec une large zone froide
- Chambre de combustion écologique sans matériaux isolant
- Système de combustion Premix
- Bruleurs avec technologie infrarouge sans flamme pilote
- Sondes de température dans la cuve
- Filtre du cuve
- Centrale électronique Easytouch
- 12 cycles de cuisson
- Cycle de Melting automatique
- Cycle de lavage cuve automatique
- Bidon d'huile avec roues
- Pieds réglables en acier inox

**CARACTERÍSTICAS**

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cuba de cocción en "Y" de acero inoxidable AISI 304, embutida monobloque con una profunda zona fría de decantación
- Quemadores con tecnología infrarrojos utilizando la potencia modular de calentamiento
- Sistema de combustión premezclada Premix
- Cámara de combustión ecológica, sin materiales aislantes
- Sondas de temperatura
- Filtro de fondo de cuba
- Centralita electrónica easytouch con panel LCD
- 12 ciclos de cocción personalizables
- Ciclo melting automático
- Ciclo automático de lavado de la cuba
- Contenedor de aceite introducido en un bastidor dotado de ruedas
- Patas regulables en acero inoxidable

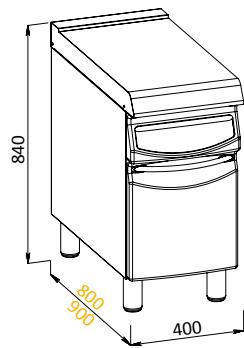






# ACCESSORI

## MODULO NEUTRO - MEUBLE NEUTRE DE SUPPORT - MUEBLE NEUTRO DE SOPORTE



### CODICE • CODE • CÓDIGO

### DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN

|          |  |
|----------|--|
| H1000000 | Modulo neutro con cassetto - Meuble neutre avec tiroir - Módulo neutro con cajón (400 x h840 x 800 mm) |
| H3000000 | Modulo neutro con cassetto - Meuble neutre avec tiroir - Módulo neutro con cajón (400 x h840 x 900 mm) |

### CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Cassetto scorrevole estraibile
- Vano inferiore per utensili e contenitori

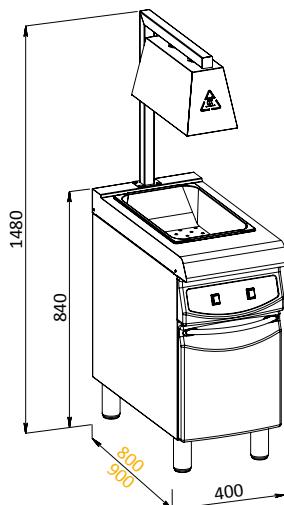
### CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Tiroir coulissant extractible
- Compartiment inférieur pour outils et contenants

### CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cajón deslizante extraíble
- Compartimento inferior para herramientas y contenedores

## MODULO SCALDAPATATE – RACK À FRITES - MUEBLE NEUTRO CON CALIENTAPATATAS



### CODICE • CODE • CÓDIGO

### DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN

|   |   |
|---|---|
| H1000001  | Scaldapatate con modulo neutro - Rack à frites - Mueble neutro con calientapatatas (400 x h1480 x 800 mm) |
| H3000001  | Scaldapatate con modulo neutro - Rack à frites - Mueble neutro con calientapatatas (400 x h1480 x 900 mm) |
| Scaldapatate da banco - Rack à frites - Calientapatatas de mesa |   |

### CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vano inferiore per utensili e contenitori
- Griglia per vasca asportabile con scivolo
- Interruttore ON/OFF
- 2 lampade 250W 2,2A
- Voltaggio 230V/1N

### CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Compartiment inférieur pour les outils et récipients
- Grille cuve amovible avec inclinaison
- Interrupteur ON/OFF
- Deux lampes de 250 W - 2,2A
- Tension 230V/1

### CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Compartimento inferior para herramientas y contenedores
- Rejilla para cuba extraíble con rampa
- Interruptor ON/OFF
- 2 lámparas 250W 2,2A
- Voltaje 230V/1N

## AVVERTENZE

---

Tutte le friggitrici a gas presenti sul listino sono fornite di serie con la predisposizione:

- Serie GT - gas metano (ugelli GPL in dotazione)
- Serie GB - gas GPL (ugelli gas metano in dotazione)

La produzione oraria indicata nelle "Specifiche tecniche" può variare in base alla tipologia del prodotto e dal grado di cottura desiderato. Si raccomanda di introdurre nel cestello la quantità di prodotto indicata nelle istruzioni per l'uso.

L'azienda si riserva il diritto di modificare i prezzi di listino dei ricambi, in base alle proprie esigenze, previa comunicazione. Si prega di considerare la scontistica ricambi.

## ADVERTISSEMENT

---

Les friteuses à gaz dans le tarif sont fournis standard avec:

- Série GT - gaz méthane (buses GPL fournis)
- Série GB - gaz GPL (buses de gaz méthane fournis)

La production horaire indiquée dans les "Spécifications techniques" peut varier selon le type de produit et le degré de cuisson désiré. On recommande d'introduire dans le panier la quantité de produit indiqué dans les instructions d'utilisation.

La société se réserve le droit de modifier les prix de catalogue des pièces détachées en fonction de ses exigences. Prions considérer la remise pièces détachées.

## ADVERTENCIAS

---

Todas las freidoras a gas en catálogo se entregan con preajuste de serie:

- Serie GT - gas metano (boquillas GLP en el equipamiento serie)
- Serie GB - gas metano (boquillas para gas metano en el equipamiento serie)

La producción por hora indicada en las "Especificaciones técnicas" puede variar en función del tipo de producto y del grado de cocción deseado.

Es importante introducir en la cesta la cantidad de producto indicada en las instrucciones de uso.

La empresa se reserva el derecho de modificar los precios de la lista de recambios, según sus propias necesidades, previa comunicación. Se ruega considerar los descuentos en recambios.

# CONDIZIONI GENERALI DI FORNITURA

**Iva.** A carico del committente.

**Modalità ordine.** Si accettano solo ordini scritti con indicato tassativamente il codice degli articoli. La conferma d'ordine deve essere resa e controfirmata; nulla ricevendo entro 3 gg. dall'invio della stessa, Elframo considererà l'ordine accettato. **Non si accettano ordini per importi inferiori a € 150,00.**

**Consegna.** Immediata per macchine in versione base disponibili a magazzino - 5 gg per modelli a gas ed elettrici standard - 3gg per ricambi disponibili a magazzino - 24 ore per urgenze (costo extra da pagare). Elframo si riserva in ogni caso il diritto di consegnare in un tempo successivo, previa verifica disponibilità a magazzino.

**Resa.** La merce si intende venduta EXW (franco ns. fabbrica). L'azienda non risponde di inconvenienti dovuti a ritardi o disguidi del vettore. Al ricevimento materiale si raccomanda di verificare lo stato del packaging all'atto della consegna o entro le 24 ore max dalla ricezione. In caso di contestazione, comunicare tassativamente riserva scritta al vettore ed alla ns. azienda (solo in caso di porto franco).

**Imballo.** Imballo standard incluso nel prezzo. Imballi speciali a richiesta.

**Garanzia.** La garanzia decorre dalla data di fatturazione della merce da Elframo verso il rivenditore ed ha una validità pari a 12 mesi nel caso in cui il prodotto risulti integro e non modificato dal Rivenditore o da terzi. La garanzia si applica nel caso in cui il prodotto sia installato e/o utilizzato in maniera appropriata e in conformità a quanto indicato nel manuale d'uso e d'installazione del prodotto e secondo le specifiche tecniche relative al singolo prodotto. La garanzia si applica sulle parti e sui componenti che presentano difetti di fabbrica, mentre non si applica nell'eventualità di installazione non corretta, di utilizzo improprio del prodotto o di installazioni/interventi di assistenza non gestiti da tecnici qualificati e autorizzati da Elframo Spa. Le parti difettose sono sostituite, entro 60 giorni dalla segnalazione, con resa franco ns. fabbrica, previa autorizzazione tramite compilazione dell'apposito modulo e assegnazione del numero identificativo di reso (numero RMA) da riportarsi sul DDT di accompagnamento e sull'imballo della merce. La garanzia prevede la sostituzione del solo componente difettoso, escludendo ogni altra forma di indennizzo. Eventuali contestazioni non danno diritto alla sospensione del pagamento.

**Installazione e collaudo.** A carico del committente.

**Pagamento.** Secondo gli accordi contrattuali salvo per importi fino a € 200,00 scadenza 30gg.

**Ritardato pagamento.** In caso di ritardato pagamento, sarà applicato l'interesse scalare pari al "prime rate" maggiorato di 4 punti, con decorrenza dalla data di scadenza.

**Frequenze e voltaggi speciali.** Contattare la sede per fattibilità e preventivo.

La merce viene venduta con clausola "riserva di proprietà". Il mancato pagamento darà luogo ad automatica risoluzione del contratto.

Il presente listino implementa e sostituisce il precedente.

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE FOURNITURE

**T.V.A.** À la charge du client.

**Modalité de commande.** La société Elframo n'accepte que les commandes écrites indiquant spécifiquement le code des articles. La confirmation de commande doit être renvoyée contresignée ; à défaut de réception dans les 3 jours qui suivent l'envoi de cette dernière, Elframo considérera la commande comme étant acceptée. **Les commandes inférieures à 150,00 € ne sont pas acceptées.**

**Délais de livraison.** Livraison immédiate pour les machines dans la version base disponibles en stock. - 5 jours pour les modèles à gaz et électriques standard - 3 jours pour les pièces de détachés disponibles en stock - et 24 heures pour les urgences (prix à payer). Elframo se réserve le droit de livrer dans un délai ultérieur, compatiblement avec ses exigences.

**Conditions de livraison.** La marchandise s'entend vendue franco départ notre usine (EXW). La société décline toute responsabilité pour tous inconvenients dus à des retards ou erreurs du transporteur. Important: il est recommandé de vérifier la marchandise lors de la réception ou au plus tard dans les 24 heures suivantes. En cas de contestation, il faut communiquer impérativement par écrit toute réserve au transporteur et à notre société.

**Emballage.** Standard inclus dans le prix - Emballages spéciaux sur demande.

**Garantie.** La garantie commence à compter de la date de facturation des marchandises par Elframo Spa au Revendeur et est valable 12 mois si le produit est intact et n'a pas été modifié par le revendeur ou par des tiers. La garantie s'applique si le produit est installé et / ou utilisé de manière appropriée et conforme aux instructions du manuel d'utilisation et d'installation du produit et aux spécifications techniques de chaque produit. La garantie s'applique aux pièces et composants présentant des défauts de fabrication. Elle ne s'applique pas en cas d'installation incorrecte, d'utilisation inappropriée du produit ou d'installations/de réparations non gérées par des techniciens qualifiés agréés par Elframo Spa. Les pièces défectueuses sont remplacées, dans les 60 jours suivant le signalement, par une livraison franco départ notre usine, sous réserve de l'autorisation, en remplissant le formulaire approprié et en attribuant le numéro d'identification de retour (numéro de RMA) à déclarer sur le document de transport et sur l'emballage de la marchandise. La garantie prévoit uniquement le remplacement du composant défectueux, à l'exclusion de toute autre forme de compensation. Tout litige ne donne pas le droit de suspendre le paiement.

**Installation et essai demarrage.** À la charge du client.

**Paiement.** Selon les accords contractuels, à l'exception des montants n'excédant pas 200,00 € expirant 30 jours.

**Retard de paiement.** En cas de retard de paiement, la société appliquera l'intérêt régressif correspondant au taux de base majoré de 4 points, à compter de la date d'exigibilité du paiement non effectué.

**Fréquences et tensions spéciales.** Contacter le siège de la société pour connaître la faisabilité et le devis.

La marchandise est vendue avec la clause «réserve de propriété». Le non-paiement donnera lieu automatiquement à la résolution du contrat.

La présente liste des prix annule et remplace la précédente.

# CONDICIONES GENERALES DE VENTA

**Iva.** A cargo del cliente.

**Método de pedido.** Solo se aceptan pedidos por escrito con el código del artículo indicado. La confirmación del pedido debe ser dada y refrendada; al no recibir nada dentro de 3 gg. enviándolo, Elframo considerará el pedido aceptado. **No aceptamos pedidos por cantidades inferiores a € 150,00.**

**Entrega.** Inmediata para máquinas en la versión básica disponible en stock - 5 días para modelos estándar de gas y eléctricos - 3 días para repuestos disponibles en stock - 24 horas para emergencias (con precio adicional). Elframo se reserva el derecho de entregar más tarde, sujeto a sus propias necesidades.

**Rendimiento.** Los productos se consideran vendidos EXW (ex nuestra fábrica). La empresa no se hace responsable de los inconvenientes debidos a demoras o inconvenientes del transportista. Al recibir la mercancía, se recomienda verificar el estado del embalaje y los productos en el momento de la entrega o dentro de las 24 horas posteriores a la recepción. En caso de disputa, comuníquese estrictamente la reserva por escrito al transportista y a nuestra empresa (en caso de porte pagado).

**Embalaje.** Estándar incluido en el precio - Embalaje especial bajo pedido.

**Garantía.** La garantía comienza a partir de la fecha de facturación de los productos de Elframo al distribuidor y es válida durante 12 meses si el producto está intacto y no ha sido modificado por el distribuidor o por terceros. La garantía se aplica si el producto se instala y / o utiliza de manera adecuada y de acuerdo con las instrucciones del usuario y el manual de instalación del producto y de acuerdo con las específicas técnicas de cada producto. La garantía se aplica a piezas y componentes que tienen defectos de fabricación, mientras que no se aplica en caso de instalación incorrecta, uso indebido del producto o instalaciones / servicio no administrado por técnicos calificados autorizados por Elframo Spa. Las piezas defectuosas se reemplazan, dentro de los 60 días posteriores a la notificación, con una entrega gratuita franco nuestra fábrica, sujeta a autorización completando el formulario correspondiente y asignando el número de identificación de devolución (número RMA) que se informará en el documento de transporte adjunto (DDT) y sobre el embalaje de la mercancía. La garantía estipula el reemplazo únicamente del componente defectuoso, excluyendo cualquier otra forma de compensación. Cualquier disputa no da derecho a suspender el pago.

**Instalación y prueba.** A cargo del cliente.

**Pago.** De acuerdo con los acuerdos contractuales, excepto por montos de hasta € 200,00 vencimiento 30 días.

**Pago retrasado.** En caso de retraso en el pago, se aplicará el interés escalar igual a la "tasa preferencial" más 4 puntos, a partir de la fecha de vencimiento del impago.

**Frecuencias y voltajes especiales.** Póngase en contacto con la sede para la viabilidad y el presupuesto.

Los productos se venden con la cláusula de "retención del título". La falta de pago resultará en la terminación automática del contrato.

Esta lista de precios implementa y reemplaza la anterior.

# NOTE • NOTES • NOTAS



# NOTE • NOTES • NOTAS







**ELFRAMO S.p.A.**

Via Verga, 24/26/28 • 24127 Bergamo - ITALY  
Tel. +39 035.454.8111 • Fax +39 035.454.8150

[elframo@elframo.it](mailto:elframo@elframo.it)  
[www.elframo.com](http://www.elframo.com)

