

Friggitrici

fryers_friteuses_freidoras



FRYMC

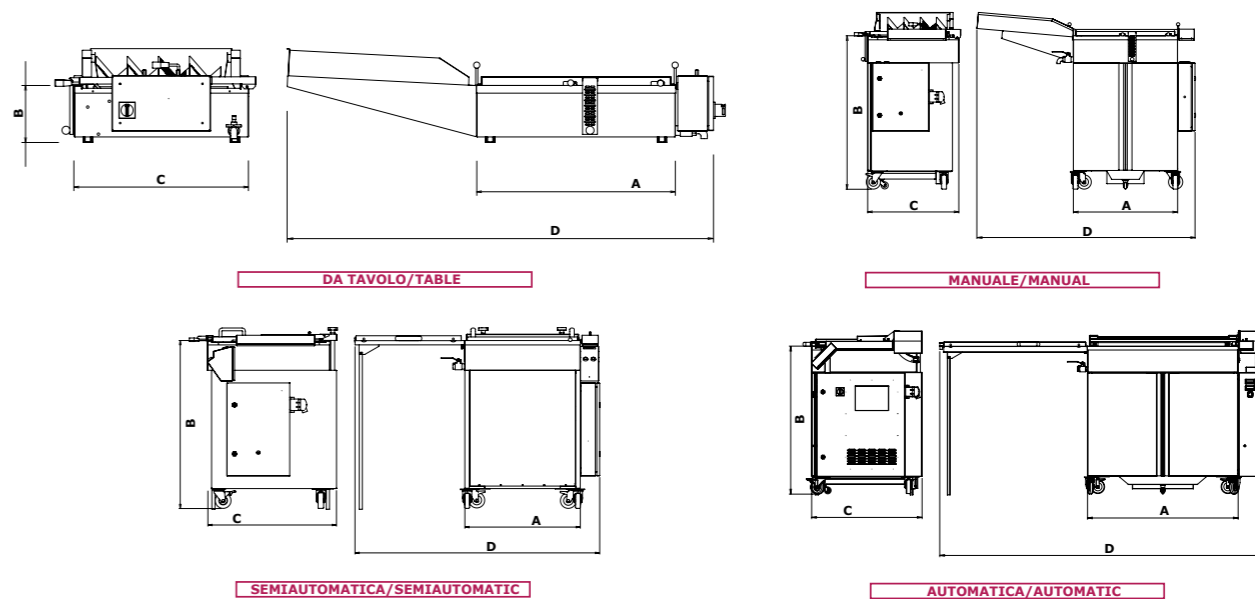


FRYAC

Friggitrici

Fryers
Friteuses
Freidoras

modello model	versione version (M/S/A)	volume di olio tub oil volume lt	capacità friggitrice frying capacity pcs	produzione oraria hourly frying capacity pcs/h	versione da banco bench type			potenza power kW	voltaggio voltage V-Hz	dimensioni dimensions mm				peso weight Kg
					B	S	C			A	B	C	D	
FRY16MB	manual	26	16	160	✓	x	x	3	230-50	687	210	645	1174	50
FRY16MS	manual	26	16	160	x	✓	x	3	230-50	687	1080	645	1174	60
FRY16MC	manual	26	16	160	x	x	✓	3	230-50	687	1080	645	1174	70
FRY24MB	manual	36	24	240	✓	x	x	3,6	400-50	880	210	645	1560	60
FRY24MS	manual	36	24	240	x	✓	x	3,6	400-50	880	1080	645	1560	75
FRY24MC	manual	36	24	240	x	x	✓	3,6	400-50	880	1080	645	1560	85
FRY36SS	semi-auto	43	36	360	x	✓	x	7,4	400-50	860	1075	820	1560	105
FRY36SC	semi-auto	43	36	360	x	x	✓	8,6	400-50	860	1075	820	1560	130
FRY48SS	semi-auto	55	48	480	x	✓	x	7,4	400-50	1050	1075	820	1942	150
FRY48SC	semi-auto	55	48	480	x	x	✓	8,6	400-50	1050	1075	820	1942	175
FRY60SS	semi-auto	67	60	600	x	✓	x	7,4	400-50	1243	1075	820	2315	195
FRY60SC	semi-auto	67	60	600	x	x	✓	8,6	400-50	1243	1075	820	2315	220
FRY60AS	automatic	67	60	600	x	✓	x	7,4	400-50	1400	1075	820	2500	195
FRY60AC	automatic	67	60	600	x	x	✓	8,6	400-50	1400	1075	820	2500	220



informazioni generali_general info_informations générales_información general

FRY/M Friggitrici manuali per donuts. Realizzate interamente in acciaio inossidabile. Versione con e senza camera di fermentazione (modello da banco). Quantità olio in vasca 26 o 36 litri. Capacità cottura vasca di 16 o 24 pezzi per volta, produzione oraria 160 o 240 pezzi / h. Pannello di controllo analogico. Manual machines are used for baking donuts. They are made of stainless steel. Version with and without chamber for fermentation. Performance without fermentation chamber we called tabletop fryers. Tub oil volume 26 or 36 liters. Frying capacity 16 or 24 pcs per time, hourly frying capacity 160 or 240 pcs/h. Analogic control panel. Friteuses manuels pour donuts. Fabriqué entièrement en acier inoxydable. Version avec et sans armoire (modèle de table). Volume d'huile dans le réservoir 26 ou 36 litres. Capacité bain de cuisson de 16 ou 24 pièces à la fois, la production horaire de 160 ou 240 pièces / h. Panneau de contrôle analogique. Freidoras manuales de las donas. Hecho completamente de acero inoxidable. Versión con y sin armario (modelo de banca). Volumen de aceite en el depósito 26 o 36 litros. Baño de capacidad de cocción de 16 o 24 piezas a la vez, la producción por hora 160 o 240 piezas / h. Panel de control analógico.

FRY/S Friggitrici semiautomatiche per donuts. Realizzate interamente in acciaio inossidabile. Versione con e senza camera di fermentazione. Quantità olio in vasca 43 o 55 o 67 litri. Capacità cottura vasca di 36 o 48 o 60 pezzi per volta, produzione oraria 360 o 480 o 600 pezzi / h. Pannello di controllo digitale. Semiautomatic machines are used for baking donuts. They are made of stainless steel. Version with and without chamber for fermentation. Simple operation, baking quality, effective and fast operation, small energy loss. Long service life. Tub oil volume 43 or 55 or 67 liters. Frying capacity 36 or 48 or 60 pcs per time, hourly frying capacity 360 or 480 or 600 pcs/h. Digital control panel. Friteuses semi-automates pour donuts. Fabriqué entièrement en acier inoxydable. Version avec et sans chambre de fermentation. Volume d'huile dans le réservoir 43 ou 55 ou 67 litres. Cuisson Capacité du réservoir de 36 ou 48 ou 60 morceaux à la fois, la production horaire 360 ou 480 ou 600 pièces / h. panneau de commande numérique. Freidoras semiautomáticas de las donas. Hecho completamente de acero inoxidable. Versión con y sin cámara de fermentación. Volumen de aceite en el depósito 43 o 55 o 67 litros. Cocinar la capacidad del tanque de 36 o de 48 o de 60 unidades a la vez, la producción por hora de 360 o 480 o 600 piezas / h. Panel de control digital.

FRY/A Friggitrici automatiche per donuts. Realizzate interamente in acciaio inossidabile. Versione con e senza camera di fermentazione. Quantità olio in vasca 67 litri. Capacità cottura vasca di 60 pezzi per volta, produzione oraria di 600 pezzi / h. Pannello comandi touch-screen. Automatic machine used for automatic baking donuts. Made of stainless steel. Version with and without chamber for fermentation. Simple operation, baking quality, effective and fast operation, small energy loss. Long service life. Tub oil volume 67 liters. Frying capacity 60 pcs per time, hourly frying capacity 600 pcs/h. Touch-screen control panel. Friteuses automatiques pour donuts. Fabriqué entièrement en acier inoxydable. Version avec et sans chambre de fermentation. Volume d'huile dans le réservoir 67 litres. Cuisson capacité du réservoir de 60 pièces à la fois, la production horaire de 600 pièces / heure. Écran tactile du panneau de commande. Freidoras automáticas para donuts. Hecho completamente de acero inoxidable. Versión con y sin cámara de fermentación. Volumen de aceite en el tanque de 67 litros. Capacidad del depósito de cocción de 60 piezas a la vez, la producción por hora de 600 piezas / hora. Pantalla táctil del panel de control.



pasticcERIA_pastry_pâtisserie_pasteleria