

Freidoras Eléctricas Electric Fryers

Freidoras Eléctricas sin Grifo de Vaciado Electric Fryers without Drain Valve



Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
Built in stainless steel high gloss finish.

4FRS



44FRS



8FRS



88FRS



"Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia.
Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores.
(Excepto en freidoras de 6 litros).

"Cold zone" where the remains of fried foods are placed below the resistance.
So they can't be heated again or mixed with the food avoid mixing flavors.
(Except for the 6 liters fryers).

Características Técnicas
Technical Features

Modelo Model	Capacidad (l) Capacity (l)	Potencia (Kw) Power (Kw)	Voltaje (V) Voltage (V)	Dimensiones Cestas (AxFxH) mm. Baskets Dimensions (LxWxH) mm.	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg)	PVP (EUR)
4FRS	4	2	230	140x255x100	180x423x325	8	209
6FRS	6	3	230	205x260x100	265x423x325	9	257
8FRS	8	4	230	205x260x100	265x423x325	10	273
10FRS	10	4,5	230	285x230x105	355x423x325	14	280
10FRSTR	10	6	400	285x230x105	355x423x325	14	396
44FRS	4 + 4	2 + 2	230	140x255x100	355x423x325	14	408
66FRS	6 + 6	3 + 3	230	205x260x100	530x423x325	17	484
88FRS	8 + 8	4 + 4	230	205x260x100	530x423x325	18	513
1010FRS	10 + 10	4,5 + 4,5	230	285x230x105	695x423x325	21	535
1010FRSTR	10 + 10	6 + 6	400	285x230x105	695x423x325	21	785



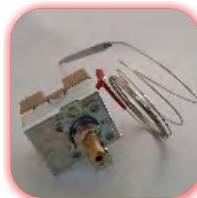
Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX – MÍN del nivel de aceite.
Countersunk stainless steel inner tank, without angles and with marks MAX - MIN for oil level.



Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.
Fully waterproof and removable head for easy cleaning.



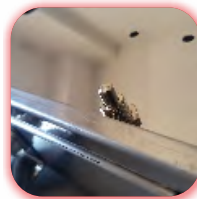
Resistencia blindada de acero inoxidable fabricadas en España.
Armored stainless steel resistance manufactured in Spain.



Termostato de trabajo italiano CAMPINI de gran calidad regulable hasta 200°C / 20A.
High quality Italian safety thermostat CAMPINI adjustable to 200°C / 20A.



Termostato de seguridad italiano CAMPINI de gran calidad regulado a 230°C con rearme manual.
High quality Italian safety thermostat CAMPINI regulated at 230°C with manual reset.



Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.
Safety microswitch that switches off the resistance when the head is removed.



Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.
Fixing system to drain basket oil in the head.



Cestas con mango de baquelita de "tacto frío".
Baskets with bakelite handle "cold touch".



Freidoras trifásicas equipadas con contactor.
Equipped with three-phase contactor.

Freidoras Eléctricas Electric Fryers

Freidoras Eléctricas con Grifo de Vaciado Electric Fryers with Drain Valve



Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
Built in stainless steel high gloss finish.

8FRG



Nuevo grifo de elegante diseño disponible desde Septiembre 2016
New drain tap design available from September 2016

88FRG



"Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores. (Excepto en freidoras de 6 litros).

"Cold zone" where the remains of fried foods are placed below the resistance. So they can't be heated again or mixed with the food avoid mixing flavors. (Except for the 6 liters fryers).

Características Técnicas
Technical Features

Modelo Model	Capacidad (l) Capacity (l)	Potencia (Kw) Power (Kw)	Voltaje (V) Voltage (V)	Dimensiones Cestas (AxFxH) mm. Baskets Dimensions (LxWxH) mm.	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg)	PVP (EUR)
8FRG	8	4	230	205x260x100	265x423x325	10	297
10FRG	10	4,5	230	285x230x105	355x423x325	14	305
10FRGTR	10	6	400	285x230x105	355x423x325	14	420
88FRG	8 + 8	4 + 4	230	205x260x100	530x423x325	18	563
1010FRG	10 + 10	4,5 + 4,5	230	285x230x105	695x423x325	21	584
1010FRGTR	10 + 10	6 + 6	400	285x230x105	695x423x325	21	815



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

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



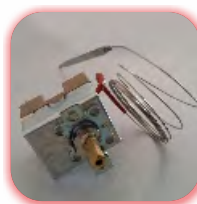
Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.

Fully waterproof and removable head for easy cleaning.



Resistencia blindada de acero inoxidable fabricadas en España.

Armored stainless steel resistance manufactured in Spain.



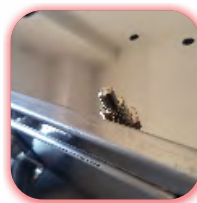
Termostato de trabajo italiano CAMPINI de gran calidad regulable hasta 200°C / 20A.

High quality Italian safety thermostat CAMPINI adjustable to 200°C / 20A.



Termostato de seguridad italiano CAMPINI de gran calidad regulado a 230°C con rearme manual.

High quality Italian safety thermostat CAMPINI regulated at 230°C with manual reset.



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

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



Equipada con grifo de vaciado de aceite.

Equipped with oil drain tap.



Cestas con mango de baquelita de "tacto frío".

Baskets with bakelite handle "cold touch".



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

Fixing system to drain basket oil in the head.



Freidoras trifásicas equipadas con contactor.

Equipped with three-phase contactor.

Freidoras Eléctricas DUO y TRIPLE

DUO and TRIPLE Electric Fryers

HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

Freidoras Eléctricas con Triple Cubeta

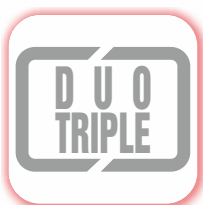
Electric Fryers with Triple Bucket



Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
Built in stainless steel high gloss finish.

848FRS



Las freidoras serie DUO y TRIPLE son únicas en el mercado. Se adaptan fácilmente a las necesidades del cliente ya que sus cubetas de diferentes capacidades pueden intercambiarse de posición.

TRIPLE and DUO fryers series are unique in the market.

They easily adapt to the customer needs as their buckets of different capacities can interchange positions.

Características Técnicas
Technical Features

Modelo Model	Capacidad (l) Capacity (l)	Potencia (Kw) Power (Kw)	Voltaje (V) Voltage (V)	Dimensiones Cestas (AxFxH) mm. Baskets Dimensions (LxWxH) mm.	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg)	PVP (EUR)
410FRS	4 + 10	2 + 4,5	230	140x255x100 + 285x230x105	530x423x325	18	471
444FRS	4 + 4 + 4	2 + 2 + 2	230	140x255x100	530x423x325	18	560
848FRS	8 + 4 + 8	4 + 2 + 4	230	140x255x100 + 205x260x100	695x423x325	21	604
4104FRS	4 + 10 + 4	2 + 4,5 + 2	230	140x255x100 + 285x230x105	695x423x325	21	604



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

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



Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.

Fully waterproof and removable head for easy cleaning.



Resistencia blindada de acero inoxidable fabricadas en España.

Armored stainless steel resistance manufactured in Spain.



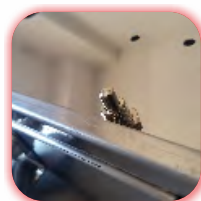
Termostato de trabajo italiano CAMPINI de gran calidad regulable hasta 200°C / 20A.

High quality Italian safety thermostat CAMPINI adjustable to 200°C / 20A.



Termostato de seguridad italiano CAMPINI de gran calidad regulado a 230°C con rearme manual.

High quality Italian safety thermostat CAMPINI regulated at 230°C with manual reset.



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

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



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

Fixing system to drain basket oil in the head.



Cestas con mango de baquelita de "tacto frío".

Baskets with bakelite handle "cold touch".



"Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores. (Excepto en freidoras de 6 litros).

"Cold zone" where the remains of fried foods are placed below the resistance. So again not heated or mixed with the following fritters avoid mixing flavors. (Except fryers 6 liters)