



12 litros



FDG12L750E

Características Generales

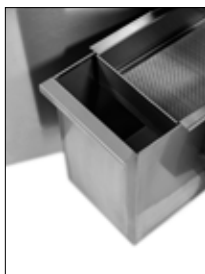
- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Regulación de temperatura de 110° C a 190° C.
- Cuba EMBUTIDA de acero inoxidable AISI 304 con zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Incluye puertas de serie.
- Los modelos estante incorporan 1 filtro de recuperación de aceite por máquina.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Grifo de vaciado.
- Los modelos sobremesa incluyen tubo de vaciado desmontable.
- Incluye una cesta grande por cuba, existe la posibilidad de dos medias cestas por cuba.

General Characteristics

- Manufactured in AISI 304 stainless steel.
- Electric ignition and protected pilot flame.
- The baskets are of the highest quality.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Temperature regulation from 110°C to 190°C.
- Embedded AISI 304 stainless steel tank with a cold zone.
- High energy efficiency, heating through heat transfer tubes inside the tank.
- Safety thermostat at 230°C to prevent excessive oil temperatures.
- Doors included as standard.
- Shelf models include 1 oil recovery filter per machine.
- Embedded AISI 304 stainless steel worktop, 1.5 mm thick.
- Drain valve.
- Countertop models include a removable drain tube.
- Includes one large basket per tank, with the option for two half baskets per tank.

Caractéristiques Générales

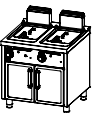
- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
- Allumage électrique et flamme pilote protégée.
- Les paniers sont de la plus haute qualité.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Régulation de la température de 110°C à 190°C.
- Cuve EMBOUTIE en acier inoxydable AISI 304 avec zone froide.
- Haute efficacité énergétique, chauffage par tubes transmetteurs à l'intérieur de la cuve.
- Thermostat de sécurité à 230°C contre les températures excessives de l'huile.
- Portes incluses de série.
- Les modèles avec étagère intègrent un filtre de récupération d'huile par machine.
- Plan de travail embouti en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 1,5 mm.
- Robinet de vidange.
- Les modèles de table comprennent un tube de vidange amovible.
- Comprend un grand panier par cuve, avec la possibilité de deux demi-paniers par cuve.




12 litros
freidoras 12 litros | fryers 12 L | friteuses 12 L.
sobremesa

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	Kcal / h:
FDG12L750S		Freidora 12 L sobremesa Fryer 12 L top Friteuse 12L de table	Si	400x750x525 mm.	37 Kg.	8,5 KW	7.310
FDG12L12L750S		Freidora 12 L + 12 L sobremesa Fryes 12 L + 12 L top Friteuse 12L + 12L de table	Si	800x750x525 mm.	66 Kg.	17 KW	14.620

estante

FDG12L750E		Freidora 12 L estante Fryer 12L shelf Friteuse 12L sur étagère	Si	400x750x1025 mm.	60 Kg.	8,5 KW	7.310
FDG12L12L750E		Freidora 12 L + 12 L estante Fryer 12L + 12L shelf Friteuse 12L + 12L sur étagère	Si	800x750x1025 mm.	102 Kg.	17 KW	14.620

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.


cestas y soportes | ver en [accesorios](#) | pag. 114

110005143	Cesta FDG12L - FDE15L	235x330x105 mm.
110005144	Soporte cesta FDG12L - FDE15L	253x384x105 mm.
110005145	Cesta media FDG12L - FDE15L	115x330x105 mm.