



8 litros



FDG8L600S

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.
- Cubas EMBUTIDAS 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.
- Los modelos estante incorporan 1 filtro de recuperación de aceite por máquina.
- Incluye puertas de serie.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Grifo de vaciado.
- Los modelos sobremesa incluyen tubo de vaciado desmontable.

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 tanks 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.
- Shelf models include one oil recovery filter per machine.
- Doors included as standard.
- Embedded AISI 304 stainless steel worktop with 1.5 mm thickness.
- Drain valve.
- Countertop models include a removable drain tube.

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.
- Cuves embouties 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.
- Les modèles avec étagère intègrent un filtre de récupération d'huile par machine.
- Portes incluses de série.
- 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.





8 litros

freidoras 8 litros | fryers 8 L | friteuses 8 L

sobremesa

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	Kcal / h:
FDG8L600S		Freidora 8 L sobrem. Fryer 8 L top Friteuse 8 L de table	Si	400x600x525 mm.	30 Kg.	 7,7 KW	6.622
FDG8L8L600S		Freidora 8 L + 8 L sobrem. Fryer 8 L + 8 L top Friteuse 8 L + 8 L de table	Si	800x600x525 mm.	55 Kg.	 15,4 KW	13.244

estante

FDG8L600E		Freidora 8 L estante Fryer 8 L shelf Friteuse 8 L sur étagère	Si	400x600x1025 mm.	55 Kg.	 7,7 KW	6.622
FDG8L8L600E		Freidora 8 L + 8 L estante Fryer 8 L + 8 L shelf Friteuse 8 L + 8 L sur étagère	Si	800x600x1025 mm.	90 Kg.	 15,4 KW	13.244

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



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

110005146	Cesta 8L FDG-10L FDE	235x240x105 mm.
110005147	Soporte cesta FDG8L - FDE10L	253x285x105 mm.





10 litros



FD10L8T600S

Características Generales

- Termostato de trabajo regulable hasta 195°C de 20A.
- Incluyen microrruptor.
- Termostato de seguridad rearmable 230°C de 20A. Grifo de vaciado. Tubo desmontable en modelos sobremesa.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencia de acero inoxidable AISI 304 abatible, para facilitar limpieza de la cuba.
- Pilotos metálicos led:
 - Verde indicador de buena conexión.
 - Naranja indicador de funcionamiento de la resistencia.
 - Rojo indicador de fallo en el termostato de trabajo.
- Panel frontal para controlar la temperatura.
- Todos los modelos tienen doble contactor de 40A.
- Encimera embutida de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Cuba embutida de acero inoxidable AISI 304.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Puertas incluidas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Los modelos estantes incorporan 1 filtro de recuperación de aceite por máquina.
- Los modelos sobremesa incluyen tubo de vaciado desmontable.

General Characteristics

- Adjustable working thermostat up to 195°C of 20A.
- Includes microswitch.
- 20A 230°C resettable safety thermostat.
- Drain tap. Detachable tube in tabletop models.
- Made of AISI 304 stainless steel.
- AISI 304 stainless steel folding resistance, to facilitate tank cleaning.
- Metal LED pilots:
 - Green - good connection indicator.
 - Orange - resistance operation indicator.
 - Red - fault indicator in the working thermostat.
- Front panel to control temperature.
- All models have double 40A contactors.
- Embedded countertop made of AISI 304 stainless steel, thickness 1.5 mm.
- AISI 304 stainless steel deep-drawn tank.
- Baskets are of the highest quality.
- Doors included as standard.
- Height-adjustable stainless-steel legs.
- Dimensions (without basket handle).
- Rack models incorporate 1 oil recovery filter.
- Countertop models include a removable drain tube.

Caractéristiques Générales

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C de 20A.
- Comprend un micro-interrupteur.
- Thermostat de sécurité réarmable 20A 230°C.
- Robinet de vidange. Tube amovible dans les modèles de table.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
- Résistance pliante en acier inoxydable AISI 304, pour faciliter le nettoyage de la cuve.
- Pilotes LED en métal :
 - Indicateur vert de bonne connexion.
 - Indicateur orange de fonctionnement de la résistance.
 - Indicateur rouge de défaut du thermostat de travail.
- Panneau avant pour contrôler la température.
- Tous les modèles ont double contacteur 40A.
- Plan embouti en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 1,5mm.
- Cuve emboutie en acier inoxydable AISI 304.
- Les paniers sont de la plus haute qualité.
- Portes incluses en standard.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Dimensions sans tenir compte de la saillie de l'anse du panier.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Les modèles à rack intègrent 1 filtre de récupération d'huile.
- Les modèles de table comprennent un tube de vidange amovible.





10 litros

freidoras 10 litros | fryers 10 L | friteuses 10 L

alto rendimiento

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia
FD10L6M600S		Freidora 10 L sobremesa Fryer 10 L top Friteuse 10 L de table	Si	400x600x322 mm.	26 Kg.	⚡ 5,5 KW/230 V
FD10L10L6M600S		Freidora 10 L + 10 L sobremesa Fryer 10 L + 10 L top Friteuse 10 L + 10 L de table	Si	800x600x322 mm.	47 Kg.	⚡ 5,5 + 5,5 KW/230 V
FD10L6M600E		Freidora 10 L estante Fryer 10 L shelf Friteuse 10 L sur étagère	Si	400x600x870 mm.	52 Kg.	⚡ 5,5 KW/230 V
FD10L10L6M600E		Freidora 10 L + 10 L estante Fryer 10 L + 10 L shelf Friteuse 10 L + 10 L sur étagère	Si	800x600x870 mm.	83 Kg.	⚡ 5,5 + 5,5 KW/230 V

trifásica 8

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia
FD10L8T600S		Freidora 10 L Trif. 8 sobremesa Fryer 10 L three-phase 8 top Friteuse 10 L de table triphasé 8	Si	400x600x322 mm.	26 Kg.	⚡ 8 KW/380 V 3 + N
FD10L10L8T600S		Freidora 10 L + 10 L Trif. 8 sobre. Fryer 10 L + 10 L top three-phase 8 Friteuse 10 L + 10 L de table triphasé 8	Si	800x600x322 mm.	47 Kg.	⚡ 8 + 8 KW/380 V 3 + N
FD10L8T600E		Freidora 10 L Trif. 8 estante Fryer 10 L shelf three-phase 8 Friteuse 10 L sur étagère triphasé 8	Si	400x600x870 mm.	52 Kg.	⚡ 8 KW/380 V 3 + N
FD10L10L8T600E		Freidora 10 L + 10 L Trif. 8 estante Fryer 10 L + 10 L shelf three-phase 8 Friteuse 10 L + 10 L sur étagère triphasé 8	Si	800x600x870 mm.	83 Kg.	⚡ 8 + 8 KW/380 V 3 + N


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

110005146	Cesta 8 L FDG - 10 L FDE	235x240x105 mm.
110005147	Soporte cesta FDG8L - FDE10L	253x285x105 mm.