

Freidoras Fryers Friteuses

Sobremesa (aceite + agua)
Tabletop (oil + water)
A poser (huile + eau)

Serie N N Series Série N

Mueble (aceite + agua)
Free-standing (oil + water)
Sur meuble (huile + eau)

Características Characteristics Caractéristiques

Modelo Model Modèle	Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	Dimensiones cesta Basket dimensions Dimensions panier (mm)	Aceite Oil Huile	Agua Water Eau	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Elevador Raiser Éléva- teur	Purifica- dor Purifier Purifica- teur	€
					Kw	Voltaje (V)			
N-7 	380 x 530 x 480	180 x 250 x 105	7	3	3,5	230 V II	-	-	
N-7/2 	700 x 530 x 480	180 x 250 x 105	2 x 7	2 x 3	2 x 3,5	230 V II	-	-	
N-18E 	430 x 480 x 860	ø280 x 120	12	6	4	230V 230V 400V	-	-	
N-27E 	430 x 480 x 860	ø310 x 140	17	10	5	230V 400V III	-	-	
N-27 	430 x 480 x 860	ø310 x 140	17	10	5	230V 400V III	1	-	
N-27GP 	430 x 480 x 860	ø310 x 140	17	10	8	230V 400V III	1	-	
N-27/2 	840 x 480 x 860	ø310 x 140	2 x 17	2 x 10	2 x 5	230V 400V III	1	-	
N-27/2GP 	840 x 480 x 860	ø310 x 140	2 x 17	2 x 10	2 x 8	230V 400V III	1	-	
N-54 	530 x 590 x 860	ø420 x 140	36	18	9,5	230V 400V III	1	-	
N-54GP 	530 x 590 x 860	ø420 x 140	36	18	15	230V 400V III	1	-	
N-54/2 	1080 x 590 x 860	ø420 x 140	2 x 36	2 x 18	2 x 9,5	230V 400V III	1	-	
N-54/2GP 	1080 x 590 x 860	ø420 x 140	2 x 36	2 x 18	2 x 15	230V 400V III	1	-	

CARACTERÍSTICAS / CHARACTERISTICS / CARACTERISTIQUES

Zona fría (para depósito de residuos) que permite una fritura variada, sin alterar sabores.

Cuerpo y cuba, en acero inoxidable 18/8, **Cuba redonda o rectangular con ángulos redondeados**, para una limpieza más sencilla y eficaz.

Cesta de alambre de acero inoxidable. **Termostato** de gran precisión, con piloto incorporado, indicador de resistencia en marcha.

Termostato de seguridad.

Resistencia extraíble.

Grifo de vaciado, con palanca para cierre instantáneo, excepto J-3 y J-3/2.

Modelos GP para gran producción, adecuados para frituras de patatas congeladas, mayor rapidez de recuperación.

Cold Zone where the remains are deposited. This allows alternative frying of most varied foods, without the oil taking on any flavour.

Made of stainless steel.

Round or rectangular tank with rounded angles for ensuring the possibility to be cleaned thoroughly.

Basket of stainless steel wire.

Thermostat of a top precision with a pilot lamp indicating the heater is on.

Thermostat of safety.

Heater can be removed, to clean the tank easily.

Draining cock with a lever for immediately stopping the liquid coming out, except J-3 and J-3/2.

GP Models for great production, appropriate for chips frozen and with bigger recovery of temperature.

Zone froide (récupération des résidus) celle-ci permet frites plusieurs aliments consécutivement sans pour autant mélanger les saveurs.

Fabrication en acier inoxydable.

Cuve ronde ou rectangulaire avec angles arrondis, pour une plus grande facilité de nettoyage.

Panier en fil d'acier inoxydable.

Thermostat très précis, avec voyant incorporé indiquant la chauffe de la résistance.

Thermostat de sécurité.

Resistance extractible.

Robinet de vidange, avec poignée, pour une fermeture instantanéé, pas dans les modèles J-3 et J-3/2.

Modèles GP pour des productions importantes, adaptés pour les aliments surgelés récupération plus rapide en température.