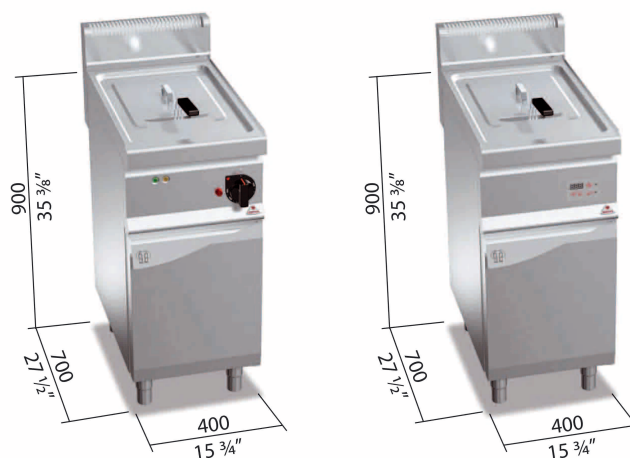


Mod. E7F18-4M	Cod. 18505500
Mod. E7F18-4MS	Cod. 18505600
Mod. E7F18-4MEL	Cod. 18505200
Mod. E7F18-4MSEL	Cod. 18505400



	Lt	18
	mm	402 x 302 x 295 h
	mm	345 x 265 x 150 h
	TOT. kW	13,5 (E7F18-4M, E7F18-4MEL)
	kW	18 (E7F18-4MS, E7F18-4MSEL)
		380 - 415 V3N~



STANDARD Cesto intero, rete di protezione in vasca / 1P porta con maniglia stampata spessore 20/10 / 1 whole basket, tank protection net / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness / Panier entier, filet de protection dans la cuve / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / Ganzer Korb, Wannenschutzgitter / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR
CG7 - Mezzo cesto (32502400) - KRF / CG7 - Half basket (32502400) - KRF / CG7 - Demi-panier (32502400) - KRF / CG7 - halber Korb (32502400) - KRF.

OPTIONAL **COMANDI ELETTRONICI - ELECTRONIC CONTROLS - COMMANDES ELECTRONIQUES - ELEKTRONISCHE STEUERUNG VERSION. (18505200,18505400)**
Versione con mezzi cesti al posto del cesto intero / half basket version instead of whole basket / Version avec demi-paniers au lieu du panier entier / Ausführung mit halben Körben anstelle des ganzen Korbes. V3/A Volts 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in INOX AISI 304. Vasca stampata e arrotondata, dotata nel modello doppio, di comandi indipendenti e di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata che possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia. Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190°C e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Tempo medio di frittura 4 minuti. Preriscaldamento 4-6 minuti (da 20 a 190°C). Produzione massima 30 kg/h (E7F18-4M, E7F18-4MEL), 35 kg/h (E7F18-4MS, E7F18-4MSEL). Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 STAINLESS STEEL. Pressed and rounded tank equipped with long lasting special rotating resistances made of Incoloy stainless steel; they can reach the operational temperature in very short time increasing oil savings to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. The resistance rotation makes cleaning operations easier. Adjustable thermostat up to 190°C with control facility, safety thermostat and manual restart. Average frying time of 4 minutes. Pre-heating time of 4-6 minutes (from 20 to 190°C). Maximum output 30 kg/h (E7F18-4M, E7F18-4MEL), 35 kg/h (E7F18-4MS, E7F18-4MSEL). Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190°C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Temps moyen de friture 4 minutes. Préchauffage 4-6 minutes (de 20 à 190°C). Production maximale 30 kg/h (E7F18-4M, E7F18-4MEL), 35 kg/h (E7F18-4MS, E7F18-4MSEL). Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Formgestanzte und abgerundete Wanne mit speziellen drehbaren Heizelementen aus langlebigem Incoloy-Stahl, die ihre Betriebstemperatur in kürzester Zeit erreichen und dadurch 60% weniger Energie verbrauchen. Durch dieses Frittiervverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Auch die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel erlaubt eine beachtliche Reduzierung der Kosten. Die drehbaren Heizelemente erleichtern die Reinigungsarbeiten. Die Temperaturkontrolle erfolgt über ein bis 190°C einstellbares Thermostat und ein Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Durchschnittliche Frittierdauer 4 Minuten. Vorheizen 4-6 Minuten (von 20 auf 190°C). Maximale Menge 30 kg/h (E7F18-4M, E7F18-4MEL), 35 kg/h (E7F18-4MS, E7F18-4MSEL). Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 13,5 kW 18
----------	--	----------------	--------------------------------

