

<b>Mod. E6F10-3B</b>	Cod. 21501000
<b>Mod. E6F10-3BS</b>	Cod. 21501100
<b>Mod. E6F10-3M</b>	Cod. 21501500
<b>Mod. E6F10-3MS</b>	Cod. 21501600



**PLUS 600**

	Lt	10
	mm	225 x 340 x 200 h
	mm	255 x 205 x 110 h
	<b>TOT.</b>	<b>kW</b> 6 Mod. E6F10-3B / E6F10-3M <b>kW</b> 9 Mod. E6F10-3BS / E6F10-3MS
		V 380-415 3N~



#### STANDARD

cesta completa, rejilla de protección en cuba / cesta inteira, rede de protecção na cuba / kosz pelny, siatka chroniąca zbiornik / полная корзина с защитной сеткой в емкости

#### OPTIONAL

**C 2/8-10** modelo con 2 medias cestas / modelo com 2 meias-cestas / wersja z 2 koszami półkowymi / модель с 2 полукорзинами

**1P300 DX** puerta con manilla moldeada grosor 20/10 para los modelos con mueble / porta con puxador moldado de espessura 20/10 para os modelos com móvel / drzwiczki z odlewany uchwytem o grubości 20/10 dla modeli z obudową / дверь со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со шкафом

**V3/A** VOLTS 220 - 240 3 ~ (Cod. E6F10-3B - E6F10-3M)

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie cuba y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304.

Cuba moldeada y redondeada dotada de resistencias rotativas de acero inoxidable Incoloy especiales de gran duración, pueden alcanzar en poquísimo tiempo la temperatura de trabajo permitiendo ahorrar el 60% de aceite. El sistema de freído al mismo tiempo que mantiene inalteradas las características organolépticas del aceite permite cocinar de forma sana limitando los cambios de aceite con un notable ahorro final. La rotación de la resistencia facilita las operaciones de limpieza.

Control de la temperatura ajustada con termostato regulable hasta 190 °C y termostato de seguridad de rearme manual. Tiempo medio de freído 5 minutos. Pre calentamiento 6 minutos (de 20 a 190 °C).

Patas regulables.

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço inox AISI 304.

Cuba moldada e arredondada equipada com resistências especiais rotatórias de aço inox incoloy de elevada duração, que podem alcançar em brevíssimo tempo a temperatura de exercício, permitindo uma poupança de óleo de 60%. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. A rotação das resistências facilita as operações de limpeza.

Controlo da temperatura programada realizado mediante termostato regulável até 190 °C e termostato de segurança com rearmamento manual. Tempo médio de fritura 5 minutos. Pré-aquecimento 6 minutos (de 20 a 190 °C).

Pés reguláveis.

#### CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna zbiornika oraz przednie panele ze stali inox AISI 304.

Zaokrąglony i tłoczone zbiornik wyposażone w specjalne rezystancje rotacyjne, ze stali nierdzewnej inox incoloy, o bardzo długim czasie trwania, osiągające temperaturę roboczą w bardzo krótkim czasie, umożliwiając w ten sposób zaoszczędzenie do 60% oleju. System ten umożliwił gotowanie w zdrowy sposób, ograniczając ilość koniecznych zmian oleju i zapewniając tym samym znaczną jego oszczędność. Rotacja rezystancji ułatwia operacje czyszczenia. Kontrola ustawionej temperatury za pomocą termostatu nastawianego do 190 °C oraz termostatu awaryjnego o uzbrojeniu ręcznym.

Średni czas smażenia 5 minut. Podgrzewanie wstępne 6 minut (od 20 do 190 °C).

Nóżki nastawne.

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Стол для емкости и передние панели из нержавеющей стали AISI 304.

Штампованная закругленная емкость со специальными вращающимися ТЭНами из нержавеющей стали сплава инколой с повышенным сроком службы, могут достигать в кратчайшее время рабочей температуры, позволяя сократить расход масла на 60%. Система жарки, сохраняя неизменными органолептические свойства масла, позволяет готовить качественную пищу, сократив количество смен масла, что в итоге приводит к существенной экономии. Вращение ТЭНа облегчает операции чистки.

Контроль температуры с помощью регулируемого термостата до 190 °C и предохранительного термостата с ручным включением. Среднее время жарки 5 минут.

Предварительный разогрев 6 минут (от 20 до 190 °C). Регулируемые ножки.

**E** conexión eléctrica - conexão eléctrica V 380-415 3N~ **kW 6** E6F10-3B - E6F10-3M  
połączenie elektryczne - электрическое соединение **kW 9** E6F10-3BS - E6F10-3MS

