






Mod. E6F10-3B	Cod. 21501000
Mod. E6F10-3BS	Cod. 21501100

PLUS 600

		Mod. E6F10-3B	Mod. E6F10-3BS
	L	10	10
	mm	225 x 340 x 200 h	
	mm	255 x 205 x 110 h	
	TOT. kW	6	9
	kcal/h	5.160	7.740
	Btu/h	20.472	30.708
	V 380-415 3N~		



STANDARD

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

OPTIONAL

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

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

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 poquísimos 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).

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).

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 umożliwiał 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).

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 приготовить 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).

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

