FRY TOP ELETTRICI

NEW



FRY1/L



FRY2/VCE

Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto oppure in vetroceramica (solo mod. FRY2VCE) - termostati di regolazione temperatura 50÷300 °C - cassetto raccolta residui di cottura. I modelli doppi permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

Electric dry or oil cooking appliance. Stainless steel structure - smooth, lined or mixed sanded or chromed steel or glass-ceramiccooking surface (only mod. FRY2VCE) - 50 - 300°C temperature adjustment thermostats - drip drawer. Dual models independently turn on and adjust the two cooking surface halves.

Machine électrique pour la cuisson à sec ou à l'huile. Structure en acier inox - plan de cuisson en acier sablé ou chromé lisse, nervuré ou mixte ou à vitroceràmique (soulement mod. FRY2VCE) - thermostats de réglage de la température de 50 à 300 °C - tiroir de récolte de résidus de cuisson. Les modèles doubles permettent le réglage et l'allumage indépendant de la moitié du plan de cuisson.

Elektrogerät zum Trocken- oder Ölgaren. Rahmen aus Inox-Stahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromt glattem, gerilltem oder kombiniert ausgeführtem Stahl oder Glaskeramik (nur mod. FRY2VCE)- Thermostat zur Einstellung der Temperatur auf 50÷300 °C - Kochreste-Sammelkasten. Die Doppelmodelle erlauben die unabhängige Einstellung und Einschaltung der Kochplattenhälfte.

Máquina eléctrica para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto o vitroceràmica (sólo mod. FRY2VCE)- termostatos de regulación de la temperatura 50÷300 °C - cajón recolección residuos de cocción. Los modelos dobles permiten la regulación y el encendido independiente de la mitad del plano de cocción.

Электрический прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный Стекло - керамика (только для мод. FRY2VCE), термостаты для регулировки температуры 50÷300 °C, поддон для сбора отходов. В двойных моделях существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.



FRY2/LRC

NEW

FRY TOP ELETTRICI

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FRY1/L - LC	FRY1/R - RC	FRY2/L - LC	FRY2/LR - LRC	FRY2/VCE NEW
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	3 kW		6 kW		1,7 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz		400V/3N/50-60Hz		
DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ		325x480 (mm)		650x480 (mm)		550x300 (mm)
SUPERFICIE SURFACE SUPERFICIE	SURFACE OBERFLÄCHE ПОВЕРХНОСТИ	LISCIA / SMOOTH	RIGATA / LINED	LISCIA / SMOOTH	MISTA / MIXED	LISCIA IN VETROCERAMICA SMOOTH GLASS CERAMIC
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILAR BEITSTEMPER ATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0÷300° C				
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	335x570x300h (mm)		665x570x300h (mm)		630x450x150h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	22 Kg		40 Kg		13 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	30 Kg		53 Kg		22 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		670x410x430h (mm)		750x670x430h (mm)		730x530x370h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,118 m^3		0,216 m^3		0,144 m^3



FRY1/LC


FRY2/LR