

 Struttura, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox - piano di lavoro e vasche stampate in acciaio inox spessore 15/10 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato a 7 posizioni da 110÷190°C - versione a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - bruciatori inox tubolari con sistema turbolatore che rallenta il flusso della fiamma aumentando la resa di circa il 50%, combustione ottimizzata con valvola termocoppia e termostato di sicurezza - fiamma pilota protetta - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L. - rubinetto scarico e bacinella raccogli olio con filtro e beccuccio - dotate di un cestello grande - i mod. SF/10M e SF/10DM sono da banco - i mod. SFM/20M e SFM/20DM sono dotati di mobile.


Optional: coppia di cestelli piccoli.

 Stainless steel structure, lids, baskets and resistances - 15/10 thick pressed stainless steel work surface and containers - insulated material basket handles and lid knobs - 7-position thermostat from 110 - 190°C - two container version with double thermostat for independent use - stainless steel tubular burners with tubular system that slows flame flow increasing yield by approximately 50%, optimised combustion with thermocouple valve and safety thermostat - protected pilot flame - piezoelectric ignition - L.P.G. powered with methane gas kit - drain faucet and oil collection basin with filter and nozzle - large basket - models SF/10M and SF/10DM are counter models - models SFM/20M and SFM/20DM come with trolley.

Optional: pair of small baskets.

 Structure, couvercles, paniers et résistances en acier inox - plan de travail et cuves embouties en acier inox épaisseur 15/10 - poignées paniers et couvercles en matière isolante - thermostat à 7 positions de 110 à 190°C - version à deux cuves à double thermostat pour utilisation indépendante - brûleurs inox tubulaires avec système turbulateur qui ralentit le flux de la flamme en augmentant le rendement d'environ 50%, combustion optimisée à vanne thermocouple et thermostat de sécurité - flamme pilote protégée - allumage par piézoélectrique - alimentation au méthane, de série kit G.P.L. - robinet d'écoulement et bac de collecte d'huile avec filtre et bec - munies d'un grand panier - les mod. SF/10M et SF/10DM sont des modèles de comptoir - les mod. SFM/20M et SFM/20DM sont accompagnés d'un meuble.

En option: deux petits paniers.

 Struktur, Deckel, Körbe und Widerstände aus Edelstahl - Arbeitsfläche und Becken aus Edelstahl (Stärke 15/10) - Korbgriffe und Deckelknäufe aus Isoliermaterial - Thermostat mit 7 Leistungsstufen von 110÷190°C - Zwei-Becken-Version für den unabhängigen Einsatz mit Doppel-Thermostat ausgestattet - Inox-Rohrbrenner mit Wirbelbrennsystem, das die Flammenintensität reduziert und deren Leistung um 50% erhöht, optimierte Verbrennung mit Thermoelement-Ventil und Sicherheits-Thermostat - geschützte Steuerflamme - piezoelektrische Zündung - Methangasversorgung, Flüssiggas-Satz mitgeliefert - Ölabblasshahn und Ölsammelbehälter mit Filter und Ausguss - mit großem Korb ausgestattet - die Mod. SF/10M und SF/10DM sind für einen Tresen vorgesehen - die Mod. SFM/20M und SFM/20DM sind mit einem Möbelstück ausgestattet.

Optional: kleines Korbpaar.



SF/10M



SF/10DM



FRIGGITRICI A GAS

GAS FRYERS
FRITEUSES A GAZ
GASFRIITTEUSEN
FREIDORAS A GAS
ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ



SFM/20M

● Estructura, tapas, cestas y resistencias de acero inoxidable - superficie de trabajo y cubas estampadas de acero inoxidable de 15/10 de espesor - mangos cestas y pomos tapas de material aislante - termostato de 7 posiciones de 110÷190°C - versión de dos cubas con termostato doble para usar por separado - quemadores de acero inoxidable tubos con sistema tubular que disminuye la intensidad de la llama aumentando el rendimiento alrededor de un 50%, combustión optimizada con válvula termopar y termostato de seguridad - llama piloto protegida - encendido piezoeléctrico - alimentación con metano, en dotación kit G.P.L. - grifo descarga y contenedor de recolección aceite con filtro y pico - dotadas de cesto grande - los mod. SF/10M y SF/10DM son para banco - los mod. SFM/20M y SFM/20DM con mueble en dotación.

Opcional: par de cestas pequeñas.

● Корпус, крышки, корзины и ТЭНы из нержавеющей стали - рабочая поверхность и штампованные емкости из нержавеющей стали толщиной 15/10 - ручки корзин и крышек из изолирующего материала - 7-позиционный термостат 110÷190°C - исполнение с двумя емкостями с двумя термостатами для независимого использования - трубчатые горелки из нержавеющей стали с турбулизатором, замедляющим поток пламени и увеличивающим его производительность приблизительно на 50%, оптимизированный процесс горения при помощи клапана с термопарой и предохранительного термостата - защищенный фитиль - пьезоэлектрическое зажигание - работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе - выпускной кран и поддон для сбора масла с фильтром и носиком - оснащены большой корзиной - мод. SF/10M и SF/10DM в настольном исполнении - мод. SFM/20M и SFM/20DM оснащены тумбой.

Дополнительная комплектация: две малых корзины.

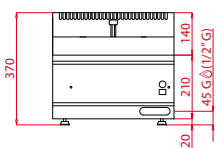


SFM/20DM

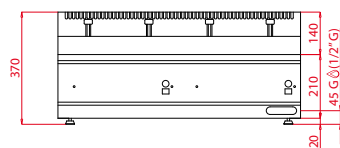


MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	SF/10M	SF/10DM	SFM/20M	SFM/20DM
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	6,9 kW	6,9 + 6,9 kW	16,5 kW	16,5 + 16,5 kW
CALORIE CALORIES CALORÍAS	CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ	5.934 kcal/h 23.543 BTU/h	5.934+5.934 kcal/h 23.543+23.543 BTU/h	14.190 kcal/h 56.298 BTU/h	14.190+14.190 kcal/h 52.298+52.298 BTU/h
CONSUMO METANO CONSUMATION DE METHANE CONSUMO METANO	METHANE CONSUMPTION ERDGASVERBRAUCH РАСХОД МЕТАНА	G20 = 0,73 m ³ /h G25 = 0,85 m ³ /h	G20 = 0,73+0,73 m ³ /h G25 = 0,85+0,85 m ³ /h	G20 = 1,75 m ³ /h G25 = 2,03 m ³ /h	G20 = 1,75+1,75 m ³ /h G25 = 2,03+2,03 m ³ /h
CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSUMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА		G30/G31 = 0,53 kg/h	G30/G31 = 0,53+0,53 kg/h	G30/G31 = 1,29 kg/h	G30/G31 = 1,29+1,29 kg/h
ALACCIAMENTO GAS RACCORDEMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS	GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G			
BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES	BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ	N° 2	N° 2+2	N° 3	N° 3+3
CAPACITÀ VASCA BASIN CAPACITY CONTENANCE DE LA CUVE FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ВАНИНЫ		10 Lt.	10+10 Lt.	20 Lt.	20+20 Lt.
CAPACITÀ CESTO CONTENANCE PANIER CAPACIDAD CESTA	BASKET CAPACITY KORB-FASSUNGSVERMÖGEN ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ	1 kg	1+1 kg	2,5 kg	2,5+ 2,5 kg
TEMPO 20 → 190°C TEMPS 20 → 190°C TIEMPO 20 → 190°C	TIME 20 → 190°C ZEIT 20 → 190°C ВРЕМЯ 20 → 190°C	~ 10'			
TEMPO FRITTURA TEMPS DE FRITURE TIEMPO DE FREÍDO	FRYING TIME FRITTIERZEIT ВРЕМЯ ОБЖАРИВАНИЯ	~ 5'		~ 6'	
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA	HOOR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	12 kg/h	12+ 12 kg/h	25 kg/h	25+ 25 kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	400x700x370 h (mm)	800x700x370 h (mm)	400x700x980 h (mm)	800x700x980 h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO	24 kg	41 kg	47 kg	83 kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	31 Kg	55 Kg	57 Kg	98 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		780x480x600h (mm)	880x800x600h (mm)	780x480x1200h (mm)	880x800x1200h (mm)
VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE	PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,225 m ³	0,423 m ³	0,449 m ³	0,845 m ³

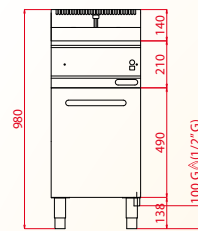
SF10M



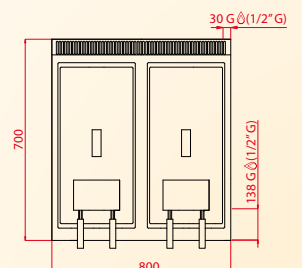
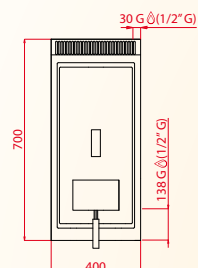
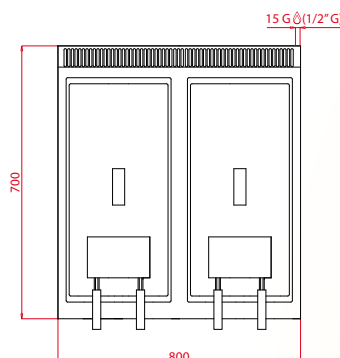
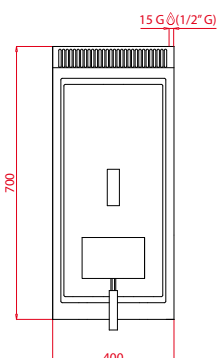
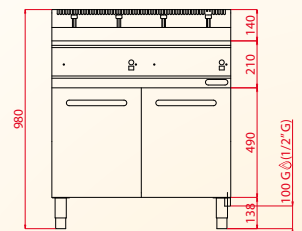
SF10DM



SFM20M



SFM20DM





FRIGGITRICI A GAS

GAS FRYERS
FRITEUSES A GAZ
GASFRITTEUSEN
FREIDORAS A GAS
ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	SF/10M-10DM standard 1 basket	SF/10M-10DM optional 2 baskets	SFM/20M-20DM standard 1 basket	SFM/20M-20DM optional 2 baskets
A		550 mm	550 mm	545 mm	545 mm
B		300 mm	300 mm	360 mm	360 mm
C		190 mm	190 mm	180 mm	180 mm
D		245 mm	110 mm	280 mm	135 mm
E		115 mm	115 mm	150 mm	150 mm
F		210 mm	210 mm	220 mm	220 mm
G		-	-	-	-
H		210 mm	210 mm	250 mm	250 mm
I		345 mm	345 mm	405 mm	405 mm
L		-	-	-	-
M		260 mm	260 mm	300 mm	300 mm

