

FREIDORAS ELÉCTRICAS: FES-10+10MP

Electric fryers: FES-10+10MP

Friteuses électriques: FES-10+10MP

Fritadeiras eléctricas: FES-10+10MP



- Gama de freidoras diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Cuba de acero inoxidable AISI-304 (18/10) fabricadas en una pieza de un solo golpe de embutición, sin juntas ni soldaduras en su interior prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias.
- Resistencias blindadas fabricadas en acero inoxidable, regulación por termostato de control de 50°C a 190°C, con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 240°C y piloto indicador de encendido y temperatura.
- Grifo de vaciado en el frontal de todos los modelos, con dispositivo de seguridad para evitar aberturas accidentales y diseñado para facilitar el vaciado del aceite y evacuación de los residuos.
- Patas fijas.



- Range of fryers designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Tank made of AISI-304 (18/10) stainless steel, in one piece without gaskets or welds providing the equipment with longer life and avoiding technical problems.
- Shielded heating elements made of stainless steel, control thermostat regulation from 50°C to 190° C, with safety thermostat set up to 240°C, power on & temperature light indicator.
- All models provided with frontal drain tap, with safety device to prevent accidental opening and designed for easy oil pouring and disposal of waste.
- Fixed legs.



- Gamme des friteuses conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Cuve fabriquée en inox AISI-304 (18/10) d'une seule pièce et d'un seul coup d'emboutissions sans joints ni soudures ce qui favorise une longue durée de vie de l'appareil et une réduction considérable de panes.
- Résistances blindée en inox, thermostat de régulation et contrôle de 50°C à 190°C avec un thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 240°C et pilote indicateur d'allumage et température.
- Robinet d'évacuation dans la partie frontale de tout les modèles avec un dispositif de sécurité pour éviter les ouvertures accidentels et conçu pour une facile récupération de l'huile et des résidus.
- Pieds fixes.



- Gama de fritadeiras desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Cuba em aço inoxidável AISI-304 (18/10) fabricada numa só peça embutida, sem juntas nem soldaduras prolongando desta forma a vida do aparelho e reduzindo consideravelmente o numero de avarias.
- Resistências blindadas em aço inoxidável, regulação por termóstato de controle de 50°C a 190°C, com termóstato de segurança adicional de calibração fixa a 240°C e piloto indicador de acendimento y temperatura.
- Torneira para extracção de óleo na frente de todos os modelos, com dispositivo de segurança para evitar aberturas acidentais e desenhada para facilitar a saída do óleo e evacuação dos detritos.
- Pés fixos.


Serie/s 550
Gama snack sobremesa
Snack & bar range

Séries 550
Gamme snack "sobremesa"
Gama snack sobre-mesa

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

| Modelo Model Modèle Modelo | Dimensiones Dimensions Dimensions Dimensões (mm) | Cuba Tank Cuve Cuba (mm) | Cesta Basket Panier Cesta (mm) | Litros Litres Litres Litros (Ltr) | Potencia Power Puissance Potência (kw) | Voltaje Voltage Tension Tensão | Patatas congel. Frozen potat. Chips cong. Batatas cong. (Kg/h) | Peso Weight Poids Peso (kg) |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|

 FES-10+10MP 740 × 500 × 285 300 × 330 × 195 255 × 255 × 115 10 + 10 7.50 + 7.50 380 V. III+N+T 15 + 15 22

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice
REPAGAS, S.A. reserva o direito de alterar preços bem como especificações dos produtos sem aviso prévio / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis.

