

Freidoras eléctricas

Freidoras eléctricas /
Electric fryers

Friteuses électriques /
Fritadeiras elétricas

SERIE 750 / Gama modular

750 Series / Modular range

Série 750 / Gamme modulaire

Série 750 / Gama modular



FE-71/16P



- Gama de freidoras diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Acabado exterior, cuba y tapa de acero inoxidable AISI-304 (20/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Cubas fabricadas en una pieza de un solo golpe de embutición, sin juntas, soldaduras ni tubos de quemador en su interior prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias.
- Cabezal de resistencias extraíble con los mandos integrados, regulación por termostato de control de 90°C a 190°C, con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 230°C y piloto indicador de encendido.
- Cesta de hilo cromado con maneta atérmica.
- Amplia "zona fría" para facilitar la precipitación de los residuos.
- Grifo de vaciado en todos los modelos.
- Filtro de residuos para la depuración del aceite en todos los modelos.
- Patas regulables en altura.



- Range of fryers designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External finish, tank and cover made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edge manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- The tanks of our fryers are made in one piece without gaskets, welds or burner tubes inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems.
- Removable heater head with integrated controls, control thermostat regulation from 90°C to 190° C, with safety thermostat set up to 230°C and power on light indicator.
- Chromed basket with athermic handle.
- Wide "cold area" to allow falling of remains.
- All models provided with drain tap.
- All models provided with filter for residues and oil depuration
- Adjustable legs.



- Gamme des friteuses conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plan de cuisson.
- Cuves fabriquées d'une seule pièce et d'un seul coup d'emboutissements sans joints ni soudures ni tubes de brûleurs à l'intérieur ce qui favorise une longue durée de vie de l'appareil et une réduction considérable de panes.
- Tête de chauffe amovible avec commandes intégrées, thermostat de régulation et contrôle de 90°C à 185°C avec un thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 220°C et pilote indicateur d'allumage.
- Panier en fils de chrome et manette athermique.
- Ample "zone froide" pour faciliter la précipitation des résidus.
- Robinet d'évacuation et filtre des résidus dans tous les modèles.
- Filtre de résidus disponible en option pour la dépuración de l'huile.
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de fritadeiras desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Acabamento exterior, cuba e tampo em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Cubas fabricadas numa só peça embutida, sem juntas, soldaduras nem tubos de queimadores no seu interior, prolongado a vida do equipamento e reduzindo consideravelmente o numero de falhas.



Associate company of
AFACO
ASOCIACION NACIONAL
DE FABRICANTES
DE GRANDES COCINAS



Associate company of
afehc
Spanish exporting
manufacturers
association for the
hospitality industry



EQUIPAMIENTO PARA HOSTELERIA

Freidoras eléctricas





Freidoras eléctricas /
Electric fryers

Friteuses eléctricas /
Fritadeiras elétricas

- Cabeça de aquecimento amovível com controlos integrados, regulação por termóstato de controlo de 90°C a 185°C, com termóstato de segurança adicional de calibração fixa a 220°C e piloto indicador de acendimento.
- Cesto de arame cromado com maneta com proteção térmica.
- "Zona fría" ampla para facilitar a saída dos resíduos.
- Torneira de esvaziamento em todos os modelos.
- Filtro de resíduos para depuração do óleo em todos os modelos.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	430 x 830 x 1.250
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	0.44
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 750 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(mm)	245 x 415 x 330
Cesta	Basket	Panier	Cesta	(mm)	215 x 335.5 x 120
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	16
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	16.00
Voltaje De Serie Opcional	Voltage Standard Opcional	Tension Série En option	Tensão De série Opcional	V. / Hz V. / Hz	380 III + N + T 50-60
Patatas congel.	Frozen potat.	Chips cong.	Batatas cong.	(Kg/h)	25
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	60
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	57

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar a cor- Producto hasta fin de existencias/ Product stocks last/ Derniers stocks de produits/ Produto últimos estoques.

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.

