



FREIDORAS ELÉCTRICAS

ELECTRIC FRYER



Buena fritura con poca inversión

Good frying with a small investment



FRE 5+5

Con grifo de vaciado - Sin grifo de vaciado
With drain tap - No drain tap

Freidoras eléctricas Electric fryers



Freidoras sin grifo (FRE) - Freidoras con grifo (FRE-V)

Deep fryers without tap (FRE) - fryers with tap (FRE-V)

- Cabezal porta-resistencia de fácil extracción para su limpieza.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable 18/8.
- Microrruptor de seguridad en cabezal resistencia.
- Tapa y cesta incluidas.
- **SERIE FRE-V:** Dotadas de grifo de vaciado.

- Heating element-holder header easily removable for cleaning.
- 18/8 stainless steel shielded heating elements.
- Safety microswitch in heating element header.
- Lid and basket included.
- **FRE-V SERIES:** Fitted with drainage tap.

Monofásico 230V ⚡
Single phase 230 V

Monofásico 230V ⚡
Single phase 230 V

Trifásico 400V ⚡
Three phase 400V

Modelos	Medidas						
	exteriores	Capacidad	Tensión	Kg	m³	Kw	€
FRE-5	18,5x42x35h	5 litros	230V	7	0,05	2,7	197
FRE-5+5	37x42x35h	5+5 litros	230V	14	0,1	5	383
FRE-8	27x42x35h	8 litros	230V	10	0,08	3,3	212
FRE-8+8	54x42x35h	8+8 litros	230V	20	0,16	6,6	409
FRE-8V	27x49x35h	8 litros	230V	10	0,08	3,3	311
FRE-8+8V	54x49x35h	8+8 litros	230V	20	0,16	6,6	604
FRET-10V	27x53x35h	10 litros	400V 3+N	12	0,1	6	528
FRET-10+10V	52x53x35h	10+10 litros	400V 3+N	24	0,2	12	952