FRIGGITRICI A GAS

SF/10M

SF/10DM

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 aumentandone 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 - 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 - 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 - 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 - Ölablasshahn - 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.

FRIGGITRICI A GAS

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 - 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 - 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.

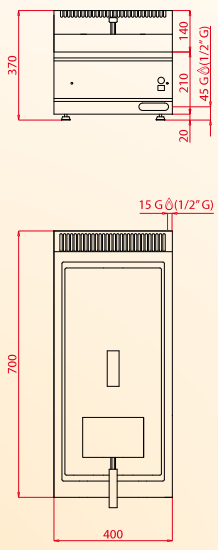
SFM/20M

SFM/20DM

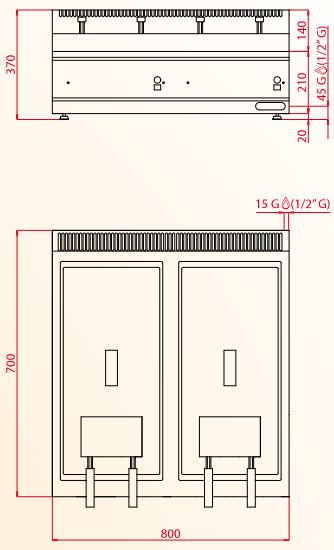
FRIGGITRICI A GAS

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 / CONSOMMATION 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 / CONSOMMATION 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 ВАННЫ	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 / HOUR 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 / ВЕС НЕТТО	24 kg	41 kg	47 kg	83 kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС 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

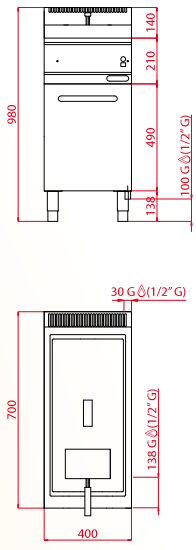
SF10M



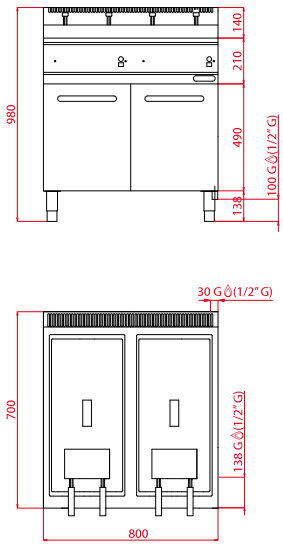
SF10DM

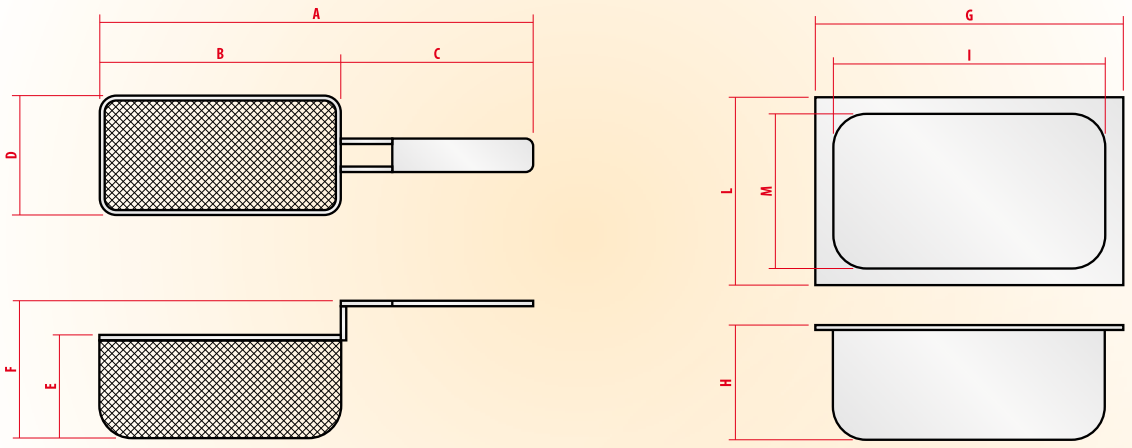


SFM20M



SFM20DM



FRIGGITRICI A GAS

MODELLO MODÈLE 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