



Friggitrici Eco^{nomy}

Costruzione completamente in acciaio Aisi 430. Vasca inox Gastronorm da 1/3 h. 150 per i modelli da Lt. 3,5 e da 1/2 h. 150 per i modelli da Lt. 6,5; estraibile per la pulizia e lo svuotamento dell'olio. Coperchio di chiusura. Termostato di regolazione da 40° a 200° con spia di linea e temperatura. Termostato di sicurezza a ripristino manuale (CE 89/336).

Entirety constructed in Aisi 430 stainless stell. Gastronorm inox tank 1/3 h. 150 for Lt. 3,5 models and 1/2 h. 150 for Lt. 6,5 models; easily removed for cleaning and oil drainage. Matching pan cover. Termostatically controlled from 40° C. to 200° C. with mains indicator light and temperature light. Safety cut-out (89/336 EEC).



0065 B

0011 C



0065



Codice Code	Modello Model	Dimensioni Dimensions L x P x H mm.	Vasche Tanks Lt.	Cestello/Basket		Potenza Power Volts/Kw.	Peso Netto Net Weight Kg.	Prod. max/h Max/h Prod. Kg/h
				Capacità Capacity Max Kg.	Misura Size mm.			
0011 C	SAVONA	180 X 380 X 165 (+90)	3,5	0,4	130 X 240 X 85	230/1,8	3	4
0011 D	SAVONA BAR	360 X 380 X 165 (+90)	3,5+3,5	0,4+0,4	130 X 240 X 85 (x2)	230/1,8x2	6	8
0065	GASTRO 7	300 X 400 X 160 (+100,5)	6,5	0,9	200 X 240 X 100	230/3,1	6	7/8
0065 B	GASTRO 14	600 X 400 X 160 (+100,5)	6,5+6,5	0,9+0,9	200 X 240 X 100 (x2)	230/3,1x2	12	16

