

FREIDORAS

ELÉCTRICAS

InBlan



FREIDORAS ELÉCTRICAS

Nuestras freidoras han sido diseñadas para obtener un gran rendimiento de ahorro y de energía.
 Termostato digital para graduación de 2 temperaturas (temperatura fritura y temperatura mantenimiento) graduación + - 1°.
 Termostato de seguridad, limitador de temperatura.
 Protección de resistencias por conexión sin aceite.
 Resistencias ocultas para el aprovechamiento total de la fritura en la cuba y para mejor acceso de limpieza en la misma.
 Pulsador de rearme y puesta en marcha. Este sistema de seguridad impide la puesta en marcha de la Freidora sin previa reactivación por el usuario.
 Instalación eléctrica realizada con cable antialcórico.
 Encimera con diseño para retroceso de aceite a la cuba en caso de rebosar y con base lisa para su mejor limpieza.
 Cuba recubierta con aislante térmico. Vaciado de aceite mediante válvula.
 Fabricada en acero inoxidable.
 Equipada con ruedas para facilitar su desplazamiento.
 Fácil instalación.
 Provista de certificado CE.
 Fabricación de medidas especiales bajo demanda.

ELECTRIC DEEP-FRYER

Our fryers have been designed for maximum energy-use and economic performance.
 Equipped with a digital thermostat to adjust two distinct temperatures (frying temperature and holding temperature), + - 1° C.
 Temperature cut-out safety feature.
 Oil-free connected resistor protection.
 Hidden resistors for an optimal frying process in the tank and to gain better access on cleaning the tank.
 Reassembly and start button. This security system prevents the put into operation of the Fryer without prior reactivation by the user.
 Electrical system with thermal protection cable.
 Countertop designed for retrieving oil into the tank in case of overflowing and flat bottom to easy the cleaning process.
 Thermal insulation lined basin.
 Valve outlet for oil.
 Manufactured in stainless steel.
 Equipped with wheels for easy displacement.
 Easy installation.
 Holding the CE Certificate.
 Special sizes available on request.

FRITEUSE ELECTRIQUE

Nos friteuses ont été conçues afin d'obtenir le meilleur rendement économique et le meilleur gain d'énergie.
 Thermostat digital pour la graduation de 2 températures (température de friture et température de maintien) Graduation + - 1°.
 Thermostat de sécurité, limiteur de la température.
 Protection des résistances par connexion sans huile.
 Résistances cachées pour une utilisation optimale de l'huile de friture contenue dans le bac ainsi qu'un meilleur accès pour le nettoyage du bac.
 Bouton de réarmement et de mise en marche. Ce système de sécurité empêche la mise en marche de la Machine à frire sans une réactivation préalable de l'utilisateur.
 L'installation électrique se fait avec des câbles résistants à la chaleur.
 Plan de travail spécialement conçu pour la récupération de l'huile du bac en cas de débordement, et d' une surface lisse pour un meilleur entretien.
 Cuve recouverte d'un isolant thermique.
 Sortie de l'huile par un robinet.
 Fabriqué en acier inoxydable.
 Equipées de roues pour faciliter le déplacement.
 L'installation est simple.
 Elles ont le certificat CE.
 Fabrication sur mesure à la demande.

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS

As nossas fritadeiras foram desenhadas para ser rentáveis e economizar energia.
 Termóstato digital para graduação de duas temperaturas (temperatura de fritura e temperatura de manutenção) Graduação + - 1° .
 Termóstato de segurança, interruptor de temperatura automático.
 Proteção de resistências por conexão sem óleo.
 Resistências ocultas para o aproveitamento total da fritura na cuba e para o melhor acesso de limpeza na mesma.
 Botão de reinício e acendimento. Este sistema de segurança impede o acendimento da Fritadeira sem prévia ativação do usuário.
 Instalação eléctrica com cabo anti-térmico.
 Encimera com desenho para o retrocesso do óleo à cuba em caso de se derramar e com base lisa para a sua melhor limpeza.
 Cuba coberta de isolante térmico.
 Saída de válvula para óleo.
 Fabricada em aço inoxidável.
 Equipada com rodas para facilitar o seu deslocamento.
 Instalação fácil.
 Aprovada com o Certificado CE.
 Tamanhos especiais disponíveis sob pedido.



FREIDORAS ELÉCTRICAS - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	FE 20 MP	FE 20	FE 20	FE 30	FE 40	FE 50
Tipo cuba	Cilíndrica	Cónica	Cónica	Cónica	Cónica	Cónica
Capacidad	20 Lts.	20 Lts.	20 Lts.	30 Lts.	40 Lts.	50 Lts.
Medidas cuba	Ø 450 x 170 mm	Ø 585 x Ø 400 x 170 mm	Ø 600 x Ø 400 x 170 mm	Ø 650 x Ø 450 x 170 mm	Ø 690 x Ø 500 x 170 mm	Ø 790 x Ø 600 x 170 mm
Altura total	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Ancho mueble	630 mm	700 mm	800 mm	800 mm	800 mm	900 mm
Fondo mueble	630 mm	700 mm	800 mm	800 mm	800 mm	900 mm
Potencia	7.200 W	7.200 W	7.200 W	10.800 W	12.000 W	14.400 W
Peso	45 Kg.	65 Kg.	70 Kg.	73 Kg.	75 Kg.	85 Kg.
Tensión	230/400 V	230/400 V	230/400 V	230/400 V	230/400 V	230/400 V



ELECTRIC DEEP-FRYER - TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	FE 20 MP	FE 20	FE 20	FE 30	FE 40	FE 50
Type vat	Cylindrical	Conical	Conical	Conical	Conical	Conical
Capacity	20 Lts.	20 Lts.	20 Lts.	30 Lts.	40 Lts.	50 Lts.
Measurements of Fry pan	Ø 450 x 170 mm	Ø 585 x Ø 400 x 170 mm	Ø 600 x Ø 400 x 170 mm	Ø 650 x Ø 450 x 170 mm	Ø 690 x Ø 500 x 170 mm	Ø 790 x Ø 600 x 170 mm
Overall Height	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Overall Width of furniture	630 mm	700 mm	800 mm	800 mm	800 mm	900 mm
Overall Depth of furniture	630 mm	700 mm	800 mm	800 mm	800 mm	900 mm
Power	7.200 W	7.200 W	7.200 W	10.800 W	12.000 W	14.400 W
Overall Weight	45 Kg.	65 Kg.	70 Kg.	73 Kg.	75 Kg.	85 Kg.
Voltage	230/400 V	230/400 V	230/400 V	230/400 V	230/400 V	230/400 V



FRITEUSE ELECTRIQUE - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	FE 20 MP	FE 20	FE 20	FE 30	FE 40	FE 50
Modèle de Cuve	Cylindrique	Conique	Conique	Conique	Conique	Conique
Capacité	20 Lts.	20 Lts.	20 Lts.	30 Lts.	40 Lts.	50 Lts.
Dimensions de la Cuve	Ø 450 x 170 mm	Ø 585 x Ø 400 x 170 mm	Ø 600 x Ø 400 x 170 mm	Ø 650 x Ø 450 x 170 mm	Ø 690 x Ø 500 x 170 mm	Ø 790 x Ø 600 x 170 mm
Hauteur totale	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Largeur du meuble	630 mm	700 mm	800 mm	800 mm	800 mm	900 mm
Profondeur du meuble	630 mm	700 mm	800 mm	800 mm	800 mm	900 mm
Puissance	7.200 W	7.200 W	7.200 W	10.800 W	12.000 W	14.400 W
Poids	45 Kg.	65 Kg.	70 Kg.	73 Kg.	75 Kg.	85 Kg.
Tension	230/400 V	230/400 V	230/400 V	230/400 V	230/400 V	230/400 V



FRITADEIRAS ELÉCTRICAS - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	FE 20 MP	FE 20	FE 20	FE 30	FE 40	FE 50
Modelo Cuba	Cilíndrica	Cónica	Cónica	Cónica	Cónica	Cónica
Capacidade	20 Lts.	20 Lts.	20 Lts.	30 Lts.	40 Lts.	50 Lts.
Dimensões cuba	Ø 450 x 170 mm	Ø 585 x Ø 400 x 170 mm	Ø 600 x Ø 400 x 170 mm	Ø 650 x Ø 450 x 170 mm	Ø 690 x Ø 500 x 170 mm	Ø 790 x Ø 600 x 170 mm
Altura total	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Largo móvel	630 mm	700 mm	800 mm	800 mm	800 mm	900 mm
Profundidade móvel	630 mm	700 mm	800 mm	800 mm	800 mm	900 mm
Potência	7.200 W	7.200 W	7.200 W	10.800 W	12.000 W	14.400 W
Peso	45 Kg.	65 Kg.	70 Kg.	73 Kg.	75 Kg.	85 Kg.
Tensão	230/400 V	230/400 V	230/400 V	230/400 V	230/400 V	230/400 V