



## FREIDORAS ELÉCTRICAS

Las freidoras de **InBlan** han sido diseñadas para obtener un gran rendimiento de ahorro y energía.

Cuenta con un termostato digital para la graduación de 2 temperaturas, de fritura y mantenimiento (graduación  $\pm 1^\circ$ ).

Estas máquinas disponen de un termostato de seguridad, con limitador de temperatura, y un sistema de protección de resistencias por conexión sin aceite. Se trata de resistencias ocultas para el aprovechamiento total de la fritura en la cuba recubierta con aislante térmico y para mejorar el acceso a la limpieza de la misma.

Incorpora un pulsador de rearme y puesta en marcha. Este sistema de seguridad impide el arranque de la freidora sin previa reactivación por el usuario.

La instalación eléctrica está realizada con cable anticalórico y la encimera tiene un diseño para el retroceso de aceite a la cuba en caso de rebosar, y con base lisa para su mejor limpieza. En cuanto al vaciado del aceite, la freidora lo realiza mediante una válvula.

Esta máquina, fabricada en acero inoxidable, es de fácil instalación y está equipada con ruedas para mejorar su desplazamiento.

**Provista de certificado CE y UL.**

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 ),  $\pm 1^\circ \text{C}$ .

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 and UL 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  $\pm 1^\circ$ .

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.

Fabriquée en acier inoxydable.

Équipées de roues pour faciliter le déplacement.

L'installation est simple.

**Ils ont le certificat CE et UL.**

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  $\pm 1^\circ$ .

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 e UL.**

Tamanhos especiais disponíveis sob pedido.



## FREIDORAS ELÉCTRICAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	FE20-M630	FE20-M700	FE20-M800	FE30-M800	FE40-M800	FE50-M900	FE65-M1000	FE70-M1200
Tipo cuba	Cilíndrica	Cónica	Cónica	Cónica	Cónica	Cónica	Cónica	Cónica
Medidas cuba	Ø 450 x 170 mm	Ø 585 x 400 x 170 mm	Ø 600 x 400 x 170 mm	Ø 650 x 450 x 170 mm	Ø 690 x 500 x 170 mm	Ø 790 x 600 x 170 mm	Ø 880 x 600 x 170 mm	Ø 1000 x 700 x 150 mm
Altura total	860 mm	860 mm	860 mm	860 mm	860 mm	860 mm	860 mm	860 mm
Ancho mueble	630 mm	700 mm	800 mm	800 mm	800 mm	900 mm	1000 mm	1200 mm
Fondo mueble	630 mm	700 mm	800 mm	800 mm	800 mm	900 mm	1000 mm	1200 mm
Potencia	10.800 W	10.800 W	10.800 W	12.000 W	14.400 W	18.000 W	24.000 W	28.800 W
Tensión	230/400 V	230/400 V	230/400 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
Capacidad aceite	20 Máximo 11 Mínimo	20 Máximo 12 Mínimo	20 Máximo 12 Mínimo	30 Máximo 15 Mínimo	40 Máximo 20 Mínimo	50 Máximo 25 Mínimo	65 Máximo 30 Mínimo	70 Máximo 40 Mínimo
Peso	50 Kg	70 Kg	80 Kg	80 Kg	80 Kg	90 Kg	110 Kg	125 Kg

Possibilidade de adaptar otros voltajes bajo demanda y de aumentar la potencia estándar en todos los modelos



## ELECTRIC DEEP-FRYER TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	FE20-M630	FE20-M700	FE20-M800	FE30-M800	FE40-M800	FE50-M900	FE65-M1000	FE70-M1200
Type vat	Cylindrical	Conical	Conical	Conical	Conical	Conical	Conical	Conical
Measurements of Fry pan	Ø 450 x 170 mm	Ø 585 x 400 x 170 mm	Ø 600 x 400 x 170 mm	Ø 650 x 450 x 170 mm	Ø 690 x 500 x 170 mm	Ø 790 x 600 x 170 mm	Ø 880 x 600 x 170 mm	Ø 1000 x 700 x 150 mm
Overall Height	860 mm	860 mm	860 mm	860 mm	860 mm	860 mm	860 mm	860 mm
Overall Width of furniture	630 mm	700 mm	800 mm	800 mm	800 mm	900 mm	1000 mm	1200 mm
Overall Depth of furniture	630 mm	700 mm	800 mm	800 mm	800 mm	900 mm	1000 mm	1200 mm
Power	10.800 W	10.800 W	10.800 W	12.000 W	14.400 W	18.000 W	24.000 W	28.800 W
Voltage	230/400 V	230/400 V	230/400 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
Oil capacity	20 Maximum 11 Minimum	20 Maximum 12 Minimum	20 Maximum 12 Minimum	30 Maximum 15 Minimum	40 Maximum 20 Minimum	50 Maximum 25 Minimum	65 Maximum 30 Minimum	70 Maximum 40 Minimum
Overall Weight	50 Kg	70 Kg	80 Kg	80 Kg	80 Kg	90 Kg	110 Kg	125 Kg

Possibility of adapting other voltages under request and increase the standard power in all the models.



## FRITEUSE ELECTRIQUE CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	FE20-M630	FE20-M700	FE20-M800	FE30-M800	FE40-M800	FE50-M900	FE65-M1000	FE70-M1200
Modèle de Cuve	Cylindrique	Conique	Conique	Conique	Conique	Conique	Conique	Conique
Dimensions de la Cuve	Ø 450 x 170 mm	Ø 585 x 400 x 170 mm	Ø 600 x 400 x 170 mm	Ø 650 x 450 x 170 mm	Ø 690 x 500 x 170 mm	Ø 790 x 600 x 170 mm	Ø 880 x 600 x 170 mm	Ø 1000 x 700 x 150 mm
Hauteur totale	860 mm	860 mm	860 mm	860 mm	860 mm	860 mm	860 mm	860 mm
Largeur du meuble	630 mm	700 mm	800 mm	800 mm	800 mm	900 mm	1000 mm	1200 mm
Profondeur du meuble	630 mm	700 mm	800 mm	800 mm	800 mm	900 mm	1000 mm	1200 mm
Puissance	10.800 W	10.800 W	10.800 W	12.000 W	14.400 W	18.000 W	24.000 W	28.800 W
Tension	230/400 V	230/400 V	230/400 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
Capacité d'huile	20 Maximum 11 Minimé	20 Maximum 12 Minimé	20 Maximum 12 Minimé	30 Maximum 15 Minimé	40 Maximum 20 Minimé	50 Maximum 25 Minimé	65 Maximum 30 Minimé	70 Maximum 40 Minimé
Poids	50 Kg	70 Kg	80 Kg	80 Kg	80 Kg	90 Kg	110 Kg	125 Kg

Possibilité d'adapter autres voltages sous demande et d'augmenter la puissance standard de tous les modèles



## FRITADEIRAS ELÉCTRICAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	FE20-M630	FE20-M700	FE20-M800	FE30-M800	FE40-M800	FE50-M900	FE65-M1000	FE70-M1200
Modelo cuba	Cilíndrica	Cónica	Cónica	Cónica	Cónica	Cónica	Cónica	Cónica
Dimensões cuba	Ø 450 x 170 mm	Ø 585 x 400 x 170 mm	Ø 600 x 400 x 170 mm	Ø 650 x 450 x 170 mm	Ø 690 x 500 x 170 mm	Ø 790 x 600 x 170 mm	Ø 880 x 600 x 170 mm	Ø 1000 x 700 x 150 mm
Altura total	860 mm	860 mm	860 mm	860 mm	860 mm	860 mm	860 mm	860 mm
Largo móvel	630 mm	700 mm	800 mm	800 mm	800 mm	900 mm	1000 mm	1200 mm
Profundidade móvel	630 mm	700 mm	800 mm	800 mm	800 mm	900 mm	1000 mm	1200 mm
Potência	10.800 W	10.800 W	10.800 W	12.000 W	14.400 W	18.000 W	24.000 W	28.800 W
Tensão	230/400 V	230/400 V	230/400 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
Capacidade de óleo	20 Máximo 11 Mínimo	20 Máximo 12 Mínimo	20 Máximo 12 Mínimo	30 Máximo 15 Mínimo	40 Máximo 20 Mínimo	50 Máximo 25 Mínimo	65 Máximo 30 Mínimo	70 Máximo 40 Mínimo
Peso	50 Kg	70 Kg	80 Kg	80 Kg	80 Kg	90 Kg	110 Kg	125 Kg

Possibilidade de adaptar outras voltagens sob demanda e de aumentar a potência Standard em todos os modelos