



(EN) Full vat fryer with a simple manual panel for oil temperature control from 90° to 195° C with electromechanical thermostat. Oil content 2 x 12,5-14,5 litres. Output per hour 2 x 27-32 kgs. Two frying baskets, max load 1 kg, recommended load 0,8 kg per basket.

Vats: 2 - Baskets: 2 - Oil: 2 x (12,5-14,5) lt - Output: 2 x (27-32) kg

(DE) Einbeckenfritteuse mit einfachem Bedienungselement und manuelle Temperaturkontrolle von 90 bis 195° C durch elektromechanischen Thermostat. Ölinhalt 2 x 17-20,5 Liter. Stundenleistung 2 x 27-32 kg. Zwei Frittierkörbe (oder ein) max Füllung 1 kg, empfohlene Menge 0,8 kg pro Korb.

Becken: 2 - Körbe: 2 - Öl: 2 x (12,5-14,5) lt - Leistung: 2 x (27-32) kg

(FR) Friteuse à une cuve avec panneau de contrôle, commande manuelle de la température de l'huile (90° - 195° C) avec thermostat électromécanique. Capacité d'huile 2 x 17-20,5 litres. Production horaire 2 x 27-32 kg. Deux paniers (ou un), capacité max 1 kg, recommandée 0,8 kg par panier.

Cuves: 2 - Paniers: 2 - Huile: 2 x (12,5-14,5) lt - Production: 2 x (27-32) kg

(IT) Friggitrice ad una vasca con pannello di controllo manuale della temperatura (90°-195° C) con controllo termostatico elettromeccanico. Capacità olio 2 x 17-20,5 lt. Produzione oraria 2 x 27-32 kg. Cestello unico, portata massima 1 kg, consigliata 0,8 kg per cestino.

Vasche: 2 - Cestelli: 2 - Olio: 2 x (12,5-14,5) lt - Produzione: 2 x (27-32) kg

(ES) Freidora de cubeta única con panel de control manual para la temperatura del aceite (de 90 a 195°C) provisto de termostato electromecánico. Capacidad 2 x 17-20,5 lt. Producción por ora 2 x 27-32 kg. Cesto único, capacidad máxima 1 kg, capacidad aconsejada 0,8 kg por canasta.

Cubetas: 2 - Cestos: 2 - Aceite: 2 x (12,5-14,5) lt - Producción: 2 x (27-32) kg

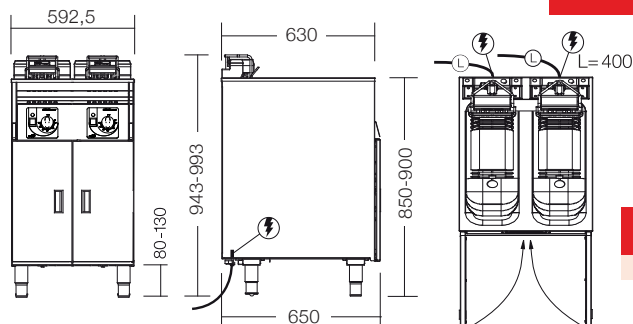


SUPER EASY 622

frifri



Manual controls with electromechanical temperature control.
Handbetrieb mit elektromechanisches Temperaturkontrolle.
Contrôles manuels avec réglage électromécanique de la température.
Comandi manuali con controllo elettromeccanico della temperatura.
Mandos manuales con control electromecánico de la temperatura.



kg
57

Standard voltage / Standardspannung / Voltage standard / Voltaggio standard / Voltaje estándar

Art. N. Art. Nr. No. d'art. Art. N° Art. N°	Voltage Versorgungssp. Puissance Tensione Tensión	Power Leistung Puissance Potenza Potencia	Supply Zuleitung Raccordement Alimentazione Alimentación	1 Supply line / Fuse 1 El. Kabel / Absicherung 1 Câble d'aliment. / Fusible 1 Linea / Fusibile 1 Linea / Fusible	Baskets Körbe Paniers Cestelli Cestos	Gravity filtration Schwerkraftfiltration Filtration par gravité Filtraggio a gravità Filtrado por gravedad
650138	3NAC 400V	2 x 11,4 kW	3L+N+PE	2 x 3x20A	2	✗
650139	3NAC 400V	2 x 15 kW	3L+N+PE	2 x 3x25A	2	✗
651138	3NAC 400V	2 x 11,4 kW	3L+N+PE	2 x 3x25A	2	✓
651139	3NAC 400V	2 x 15 kW	3L+N+PE	2 x 3x25A	2	✓

Optional extras - Zubehör - Accessoires - Accessori - Accesorios

Art. N. Art. Nr. No. d'art. Art. N° Art. N°	Description Beschreibung Description Descrizione Descripción
FZ101140	Stainless steel filter - <i>Edelstahlfilter</i> - Filtre acier inox - <i>Filtro in acciaio inox</i> - Filtro de acero inoxidable
FZ101159	Fine tissue filter - <i>Feiner Tissuefilter</i> - Filtre en tissu - <i>Filtro in tessuto</i> - Filtro textil
FZ101143	Fine tissue filter support - <i>Feiner Tissuefilterhalter</i> - Support pour filtre en tissu - <i>Supporto per filtro in tessuto</i> - Soporte para filtro textil
OC400	Castors - <i>Bockrollen</i> - Jeu de roulettes - <i>Ruote</i> - Ruedas
OF 1	Filter Kit - <i>Filter-set</i> - Kit de filters - <i>Kit di filtri</i> - Kit de filtrado
OP 1	Single oil pump - <i>Ölpumpe Einzel</i> - Système de pompage simple - <i>Sistema singolo di pompaggio olio</i> - Sistema único de bombeo de aceite
OP 2	Double oil pump - <i>Ölpumpe Doppelt</i> - Système de pompage double - <i>Sistema doppio di pompaggio olio</i> - Sistema a doble de bombeo de aceite

LxPxH
41x75x115

Electric supply / *Elektroanschluss* / Version électrique
Versione elettrica / Modelo eléctrico

