

Cocina modular

Modular cooking

Cuisson modulaire

Línea SMART 650
SMART 650 Line
SMART 650 Line

Freidoras
Fryers
Friteuses



GF665



GF465



EFB465



EFB665



Fácil limpieza
Easy cleaning
Nettoyage facile

Características Técnicas

La gama de freidoras SMART 650 está compuesta por modelos con una o dos cubas, con calentamiento eléctrico, disponibles en versión sobremesa.

La encimera es en acero AISI 304 18/10 de 1 mm de espesor. Las cubas en acero inoxidable AISI 304 18/10 prensadas y con esquinas redondeadas están fijadas con soldadura continua para facilitar las operaciones de limpieza y saneamiento.

La zona fría con dimensiones adecuadas permite mantener la calidad del aceite inalterada por más tiempo y remover con mayor facilidad los residuos derivados de la fritura.

Todos los modelos disponen de termostato de seguridad y regulación termostática de la temperatura del aceite (90-185 °C) para mantener la temperatura del mismo dentro de los parámetros de seguridad.

Amplia área frontal para mayor facilidad de uso y limpieza.

Versión con calentamiento a gas con quemador en la cuba: quemador en acero inoxidable de altísimo rendimiento con llama horizontal, regulación termostática de la temperatura (90-185 °C) con válvula de seguridad y termopar, encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoeléctrico.

Versión con calentamiento eléctrico: resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable AISI 304 internas a en la cuba, fácilmente abatibles para una limpieza completa, regulación termostática.

Technical Features

The SMART 650 fryers range consists of models with one or two tanks, gas or electric heating, available as top versions.

The worktop is in AISI 304 18/10 stainless steel of 1 mm thickness.

The AISI 304 18/10 stainless steel tanks, moulded and with rounded corners, are fixed to the surface with continuous welding to facilitate cleaning operations and sanitization.

The large cold zone allows maintaining the quality of the oil unchanged longer and provides simpler removal of residues from frying.

All the models have safety thermostat and thermostatic coil temperature regulation (90-185 °C), to keep the oil temperature within safety parameters

Large front drainer for greater ease of use and cleaning.

Gas versions: high output stainless steel burner with horizontal flame safety valve and thermocouple, automatic ignition with pilot flame and piezoelectric device.

Electric versions: armoured stainless steel electric heating elements inside the tank, completely tilting outside the tank for a complete cleaning.

Caractéristiques Techniques

La gamme de friteuses SMART 650 se compose de modèles; électriques et gaz, top; demi module et plain module.

Le plan de travail est réalisé en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 1 mm.

Les cuves sont en acier inoxydable AISI 304 18/10, moulées et avec des angles arrondis.

Les cuves sont fixées par soudure continue pour faciliter les opérations de nettoyage.

Résistances électriques avec inclinaison vers le haut: la cuve est plus facile et plus rapide à nettoyer.

Chauffage électrique avec les résistances dans la cuve.

L'importante zone froide permet d'accroître la durée de vie de l'huile et permet une récupération aisée des résidus de friture.

Tous les modèles sont équipés de thermostats de sécurité ainsi que de thermostats de régulation (90-185 °C) permettant de conserver la qualité de l'huile.



Armarios y Accesorios
Cupboard Bases and Accessories
Armoires et Accessoires

Modelo Model Modèle	Cap. Cuba (l) Tank Capacity (l) Cap. de la Cuve (l)	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) Puissance Brûleurs (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Dim. Cuba (AxF) mm Tank Dimensions (LxW) mm Dim. de la Cuve (LxP) mm	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)	
GAS								
🔥 GF465	8	1 x 7,4	7,4	30	250x340	400x650x270	1.928	
🔥 GF665	8 + 8	2 x 7,4	14,8	43	250x340	600x650x270	3.316	
ELECTRICIDAD								
⚡ EFB465	8	1 x 9,0	9,0	400	32	250x340	400x650x270	1.816
⚡ EFB665	8 + 8	2 x 9,0	18,0	400	50	250x340	600x650x270	3.004

Código rojo EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles
Red code IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days
Code rouge EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés



Código negro Entrega en 20/25 días hábiles
Black code Delivery in 20/25 working days
Code noir Livraison en 20/25 jours ouvrés

