

Freidoras Eléctricas Electric Fryers *Friteuses Électriques*

Freidoras Eléctricas 12 Litros Alta Potencia
12 Liter High Power Electric Fryers
Friteuses Électriques Haute Puissance 12 Litres



EVO12GTR



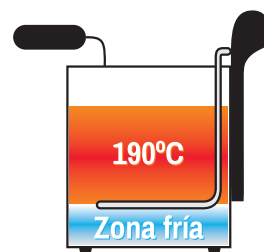
EVO1212GTR



EVO12TR



EVO1212TR



● Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.

Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX – MÍN del nivel de aceite.

Cestas de acero estañado de gran resistencia con mango de baquelita de "tacto frío". Dimensiones: 290x245x110 mm (AxFxH).

Resistencia blindada en acero inoxidable.

Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.

Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.

Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.

Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.

Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.

Freidoras equipadas con contactor.

Modelos G. Desagüe de aceite en el fondo de la cubeta que permite un completo vaciado y una fácil limpieza. Equipado con filtro anti-residuos que evita la obturación del grifo.

"Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores.

🇬🇧 Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in polished finish stainless steel.

Countersunk stainless steel inner tank, without angles and with marks MAX - MIN for oil level.

Heavy duty tinned steel baskets with "cold touch" bakelite handle. Dimensions: 290x245x110 mm (LxWxH).

Armored stainless steel resistance.

Fully waterproof and removable electric control panel for better cleaning.

High quality safety thermostat regulated at 240°C with manual reset.

High quality safety thermostat adjustable to 190°C / 20A.

Basket fixing system that facilitates draining the oil from the control panel.

Safety microswitch that switches off the resistance when the head is removed.

All equipped with contactor.

G models equipped with an oil drain at the bottom of the bucket that allows complete emptying and easy cleaning. Also provided with an anti-residue filter that prevents the drain from clogging.

"Cold zone" where the remains of fried foods are placed below the resistance. So they can't be heated again or mixed with the food avoid mixing flavors.

🇫🇷 Caractéristiques Techniques

Fabriquée en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable avec une finition brillante.

Cube intérieur en acier inoxydable sans angle et avec les marques de MAX-MIN du niveau d'huile.

Paniers robustes en acier étamé avec poignée en bakélite "à froid". Dimensions: 290x245x110 mm (LxPxH).

Résistance blindée en acier inoxydable.

Panneau de commande électrique entièrement étanche et amovible pour un meilleur nettoyage.

Thermostat de sécurité de grande qualité, réglé à 240°C avec réarmement manuel.

Thermostat de travail de grande qualité réglable jusqu'à 190°C/20A.

Système de fixation du panier qui facilite la vidange de l'huile du panneau de commande.

Micro-interrupteur de sécurité qui évite que la résistance continue de fonctionner lorsque la tête est extraite.

Friteuses équipées de contactor.

Modèles G équipés d'une vidange d'huile au fond du seau qui permet une vidange complète et un nettoyage facile. Également fourni avec un filtre anti-résidu qui empêche le drain de se boucher.

"Zona fría" où se déposent les restes des aliments frits en dessous de la résistance. Ainsi, ils ne cuisent pas de nouveau et ne se mélangent pas aux fritures suivantes, afin d'éviter le mélange de saveurs.

Modelo Model Model	Capacidad (l) Capacity (l) Capacité (l)	Cap. Aceite (l) Oil Capacity (l) Cap. Huile (l)	Grifo Drain Valve Robinet	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
EVO12TR	12	10	No No Non	7,5	400	355x495x325	14	434
EVO12GTR	12	10	Sí Yes Oui	7,5	400	355x495x325	15	563
EVO1212TR	12 + 12	10 + 10	No No Non	7,5 + 7,5	400	695x495x325	28	811
EVO1212GTR	12 + 12	10 + 10	Sí Yes Oui	7,5 + 7,5	400	695x495x325	30	1.094