

Freidoras eléctricas

Freidoras eléctricas/
Electric fryers

Friteuses eléctricas/
Fritadeiras elétricas

SERIE 550 / Gama modular

550 Series / Modular Range

Série 550 / Gamme modulaire

Série 550 / Gama modular



FE-51/13



- Gama de freidoras diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Acabado exterior, cuba y tapa de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Cubas fabricadas en una pieza de un solo golpe de embutición, sin juntas, soldaduras ni tubos de quemador en su interior prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias.
- Resistencias blindadas basculantes, regulación por termostato de control de 90°C a 185°C, con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 220°C y piloto indicador de encendido.
- Cesta de hilo cromado con maneta atérmica.
- Amplia "zona fría" para facilitar la precipitación de los residuos.
- Grifo de vaciado en todos los modelos.
- Filtro de residuos para la depuración del aceite en todos los modelos.
- Patas regulables en altura.



- Range of fryers designed to offer the maximum working combinations, with the main features of design, power, functionality and accessibility.
- External finish, tank and cover made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edge manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- The tanks of our fryers are made in one piece without gaskets, welds or burner tubes inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems.
- Armoured and tillable heating elements, control thermostat regulation from 90°C to 185° C, with safety thermostat set up to 220°C and power on light indicator.
- Chromed basket with athermic handle. • Wide "cold area" to allow falling of remains.
- All models provided with drain tap. • All models provided with filter for residues and oil depuration
- Adjustable legs.



- Gamme des friteuses conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plan de cuisson.
- Cuves fabriquées d'une seule pièce et d'un seul coup d'emboutissions sans joints ni soudures ni tubes de brûleurs à l'intérieur ce qui favorise une longue durée de vie de l'appareil et une réduction considérable de panes.
- Résistances blindées oscilantes pour un nettoyage facile de la cuve, thermostat de régulation et contrôle de 90°C à 185°C avec un thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 220°C et pilote indicateur d'allumage.
- Panier en fils de chrome et manette athermique.
- Ample "zone froide" pour faciliter la précipitation des résidus.
- Robinet d'évacuation et filtre des résidus dans tous les modèles.
- Filtre de résidus disponible en option pour la dépuración de l'huile.
- Pieds réglables en hauteur



- Gama de fritadeiras desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Acabamento exterior, cuba e tampo em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Cubas fabricadas numa só peça embutida, sem juntas, soldaduras nem tubos de queimadores no seu interior, prolongado a vida do equipamento e reduzindo consideravelmente o numero de falhas.
- Resistências blindadas basculantes, regulação por termostato de controlo de 90°C a 185°C, com termostato de segurança adicional de calibração fixa a 220°C e piloto indicador de acendimento.
- Cesto de arame cromado com maneta com proteção térmica.
- "Zona fria" ampla para facilitar a saída dos resíduos.
- Torneira de esvaziamento em todos os modelos.
- Filtro de resíduos para depuração do óleo em todos os modelos.

Freidoras eléctricas

Freidoras eléctricas/
Electric fryers

Friteuses eléctricas/
Fritadeiras elétricas

- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	435 x 680 x 1.240
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	-
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 550 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(mm)	240 x 345 x 180
Cesta	Basket	Panier	Cesta	(mm)	215 x 300 x 120
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	13
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	12.00
Voltaje De Serie Opcional	Voltage Standard Opcional	Tension Série En option	Tensão De série Opcional	V. / Hz V. / Hz	380 III + N + T 50-60 220 III + T 50-60
Patatas congel.	Frozenpotat.	Chips cong.	Batatas cong.	(Kg/h)	-
Peso bruto	Grossweight	Poidsbrut	Peso bruto	(kg)	51
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	38

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice REPAGAS, S.A. reserva o direito de alterar preços bem como especificações dos produtos sem aviso prévio / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis.

