

FREIDORAS A GAS: FE-7/M

Gas fryers: FE-7/M

Friteuses à gaz: FE-7/M

Fritadeiras a gás: FE-7/M



- 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.
- 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, regulación por termostato de control de 105°C a 190°C, con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 220°C y piloto indicador de encendido.
- Grifo de vaciado en el frontal de todos los modelos, con dispositivo de seguridad para evitar aberturas accidentales y diseñado para facilitar el vaciado del aceite y evacuación de los residuos.
- 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.
- 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.
- Shielded heating elements, control thermostat regulation from 105°C to 190° C, with safety thermostat set up to 220°C and power on light indicator.
- All models provided with frontal drain tap, with safety device to prevent accidental opening and designed for easy oil pouring and disposal of waste.
- 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.
- Cuve fabriquée 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 blindée, thermostat de régulation et contrôle de 105°C à 190°C avec un thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 220°C et pilote indicateur d'allumage.
- Robinet d'évacuation dans la partie frontal de tout les modèles avec un dispositif de sécurité pour éviter les ouvertures accidentels et conçu pour une facile récupération de l'huile et des résidus.
- 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 tampa em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Cubas fabricadas numa só peça embutida, sem juntas, soldaduras nem tubos de queimadores no seu interior, prolongando desta forma a vida do aparelho e reduzindo consideravelmente o numero de avarias.
- Resistências blindadas, regulação por termóstato de controle de 105°C a 190°C, com termóstato de segurança adicional de calibração fixa a 220°C e piloto indicador de acendimento.
- Torneira para extração de óleo na frente de todos os modelos, com dispositivo de segurança para evitar aberturas accidentais e desenhada para facilitar a saída do óleo e evacuação dos detritos.
- Pés reguláveis em altura.

Serie/s 550

Gama snack sobremesa

Snack & bar range

Séries 550

Gamme snack “sobremesa”

Gama snack sobre-mesa

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

Modelo Model Modèle Modelo	Dimensiones Dimensions Dimensions (mm)	Cuba Tank Cuve Cuba (mm)	Cesta Basket Panier Cesta (mm)	Litros Litres Litres Litros (Ltr)	Potencia Power Puissance Potência (kw)	Voltaje Voltage Tension Tensão Tensão	Patatas congel. Frozen potat. Chips cong. Batatas cong. (Kg/h)	Peso Weight Poids Peso (kg)
FE-7/M	261 x 459 x 398	238 x 300 x 210	197 x 236 x 120	7,5	4.80	220 V. I+N+T	11	10

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.

