

FREIDORAS A GAS: FE-12

Gas fryers: FE-12

Friteuses à gaz: FE-12

Fritadeiras a gás: FE-12



- 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.
- Amplia "zona fría" para facilitar la precipitación de los residuos.
- Grifo de vaciado y filtro de residuos 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.
- 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.
- Wide "cold area" to allow falling of remains.
- All models provided with drain tap and filter for residues.
- 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'emboutissage 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, 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.
- Ample "zone froide" pour faciliter la précipitation des résidus.
- Robinet d'évacuation et filtre des résidus dans tous les modèles.
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de fritadeiras desenhadas para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potencia, funcionalidade e acessibilidade.
- Acabamento exterior, cuba e tampa em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Cubas fabricadas numa peça só embutida, sem juntas, soldaduras nem tubos de queimador no seu interior prolongando a vida do equipamento e reduzindo consideravelmente o numero de avarias.
- Resistências blindadas, regulação por termóstato de controlo de 105°C a 190°C, com termóstato de segurança adicional com calibração fixa a 220°C e piloto indicador de acendimento.
- "Zona fría" ampla para facilitar a saída de residuos.
- Torneira e filtro de resíduos em todos os modelos.
- Pés reguláveis em altura.

Serie/s 550

Gama modular

Modular range

Séries 550

Gamme modulaire

Gama modular

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

Modelo <i>Model</i> <i>Modèle</i> <i>Modelo</i>	Dimensiones <i>Dimensions</i> <i>Dimensions</i> <i>Dimensões</i> (mm)	Cuba <i>Tank</i> <i>Cuve</i> <i>Cuba</i> (mm)	Cesta <i>Baasket</i> <i>Panier</i> <i>Cesta</i> (mm)	Litros <i>Litres</i> <i>Litres</i> <i>Litros</i> (Ltr)	Potencia <i>Power</i> <i>Puissance</i> <i>Potência</i> (kw)	Voltaje <i>Voltage</i> <i>Tension</i> <i>Tensão</i>	Patatas congel. <i>Frozen potatoes</i> <i>Chips cong.</i> <i>Batatas cong.</i> (Kg/h)	Peso <i>Weight</i> <i>Poids</i> <i>Peso</i> (kg)
FE-12	400 x 550 x 850	245 x 315 x 320	210 x 285 x 120	12	9.00	380 V. III + N + T	16,5	47

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Possibilidade de personalizar producto quanto à cor

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.

