FRIGGITRICI
TANK FRYER

• Macchinario per uso professionale • Struttura realizzata con lamiera di acciaio inox • Vasca di cottura in acciaio inox con rubinetto • Vasca estraibile per lavaggio • Coperchio salva spruzzi in acciaio inox con maniglia in plastica • Capiente cestello in rete con manico per facile estrazione • Resistenze a lunga durata e removibili • Termostato di lavoro e di sicurezza (50-180°) • Raggiungimento temperatura immediato • Microinterruttore • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in s/steel plate • Frying tank made from s/steel with tap • Removable tank for cleaning • S/steel splash guard with plastic handle • Easy pull-out and capacious reticulated basket with handle • Heavy duty Heating elements • Working and safety thermostat (50-180°) • Fast oil heating • Micro switch • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione *Power supply (Volt/Hz)*	Potenza *Motor power (Kwatt/Hp)*	Dimensione vasca *Tank dimension (mm)*	Rubinetto di scarico *Drain valve*	Capacità olio *Oil capacity (lt)*
MFR 12R	400 / 50-60	9,0	210x280 h.120	SI	12
MFR 212R		9,0x2	210x280 h.120 x2		12+12
MFR 12M		9,0	210x280 h.120		12
MFR 212M		9,0x2	210x280 h.120 x2		12+12

MFR 12 R
SINGOLA
SINGLE



Peso netto
Net weight (kg)
19,5 kg

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 400 / D. 700 / H. 420

MFR 212 R
DOPPIA
DOUBLE



Peso netto
Net weight (kg)
35,0 kg

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 800 / D. 700 / H. 420

MFR 12 M
SINGOLA
SINGLE



Peso netto
Net weight (kg)
31,0 kg

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 400 / D. 700 / H. 960

MFR 212 M
DOPPIA
DOUBLE



Peso netto
Net weight (kg)
54,0 kg

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 800 / D. 700 / H. 960

	NORME CE / *CE APPROVED*
MFR12R 9000 W codice prodotto *product code*	MFR12R
MFR212R 2x9000 W codice prodotto *product code*	MFR212R
MFR12M 9000 W codice prodotto *product code*	MFR12M
MFR212M 2x9000 W codice prodotto *product code*	MFR212M