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 80R	230 / 50-60	3,25	220x240 h.100	SI	6
MFR 280R		3,25x2	220x240 h.100 x2		6+6
MFR 10R		3,50	220x240 h.100		8
MFR 210R		3,50x2	220x240 h.100 x2		8+8

MFR 80 R
SINGOLA
SINGLE



Peso netto
Net weight (kg)
7,0 kg

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 340 / D. 430 / H. 355

MFR 280 R
DOPPIA
DOUBLE



Peso netto
Net weight (kg)
13,0 kg

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 620 / D. 430 / H. 355

MFR 10 R
SINGOLA
SINGLE



Peso netto
Net weight (kg)
8,5 kg

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 300 / D. 480 / H. 350

MFR 210 R
DOPPIA
DOUBLE



Peso netto
Net weight (kg)
16,0 kg

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 600 / D. 480 / H. 350

	NORME CE / *CE APPROVED*
MFR80R 3250 W codice prodotto *product code*	MFR80R
MFR280R 2x3250 W codice prodotto *product code*	MFR280R
MFR10R 3500 W codice prodotto *product code*	MFR10R
MFR210R 2x3500 W codice prodotto *product code*	MFR210R