FRIGGITRICI
TANK FRYER

• Macchinario per uso professionale • Struttura realizzata con lamiera di acciaio inox • Vasca di cottura in acciaio inox • 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 • 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 40	230 / 50-60	2,0	140x240 h.100	NO	3
MFR 240		2,0x2	140x250 h.100 x2		3+3
MFR 80		3,25	220x240 h.100		6
MFR 280		3,25x2	220x240 h.100 x2		6+6

MFR 40
SINGOLA
SINGLE

Peso netto
Net weight (kg)
5,0 kg

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 245 / D. 430 / H. 310



MFR 240
DOPPIA
DOUBLE

Peso netto
Net weight (kg)
8,5 kg

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 430 / D. 430 / H. 310



MFR 80
SINGOLA
SINGLE

Peso netto
Net weight (kg)
6,0 kg

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 340 / D. 430 / H. 310



MFR 280
DOPPIA
DOUBLE

Peso netto
Net weight (kg)
11,0 kg

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 620 / D. 430 / H. 310



	NORME CE / *CE APPROVED*
MFR40 2000 W codice prodotto *product code*	MFR40
MFR240 2x2000 W codice prodotto *product code*	MFR240
MFR80 3250 W codice prodotto *product code*	MFR80
MFR280 2x3250 W codice prodotto *product code*	MFR280