

FRIERS

FRITEUSES

FRITEUSEN

DOMINGO 700



GAS FRIERS AND ELECTRIC TOPS

• FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES VERSION TOP • GAS- UND ELEKTROFRITEUSEN IN TISCHAUSFÜHRUNG

The **frier top range** is composed of n° 4 models: 2 with gas heating and 3 with electric heating, designed for mounting: on **cabinet, neutral or refrigerator bases, bridged and insert.**

Technical Characteristics:

The worktop is produced in AISI 304 18/10 stainless steel, heavy grade, funnelled with tin seal to avoid the infiltration of dirt and for easier cleaning • Basins in stainless steel for easy cleaning, shaped, with anterior expansion area to avoid leaking oil, base with cold zone and outlet tap • Basket in chromed steel with heatproof handle • Basin lid in stainless steel • Frame in heavy grade stainless steel, with sides and base in stainless steel with Scotch Brite finish • Front access to all working components for easy maintenance • Joints between machines perfectly sealed with the "TESTA A TESTA" system with surface fixing predisposition • Outlet grating in standard stainless steel, optionally in cast iron • Control knobs sunken into the control panel, constructed in heatproof material • All gas machines are designed to operate with natural or liquid gas, and are supplied with the relevant seals.

Gas heating: burners in cast iron, with high performance horizontal flame, thermostatic temperature regulation of the oil from 90° to 190°C, with safety valve and thermocouple, automatic lighting with pilot burner and piezoelectric device, supplementary safety thermostat.

Electric heating: electric element in Incoloy encased stainless steel immersed in the oil, easily turned over for thorough cleaning • Thermostatic temperature regulation with pilot light to check operation • Supplementary safety thermostat with manual reset, which blocks operation in case of overheating.

La gamme des **friteuses version top** est constituée de 4 modèles: 2 modèles à chauffage à gaz et 3 à chauffage électrique, qui sont déjà prévus pour l'installation: sur meubles bas neutres ou réfrigérés, en pont et en saillie.

Caractéristiques techniques:

Le plan de travail est réalisé en acier inox AISI 304 18/10 de grande épaisseur avec emboutissage étanche pour éviter toute infiltration de saleté et garantir une parfaite hygiène • Cuves embouties en acier inox faciles à nettoyer, zone antérieure d'expansion pour éviter toute fuite d'huile, fond à zone froide et robinet de vidange. Panier en acier chromé doté de poignée athermique • Couvercle de cuve en acier inox • Structure portante en acier inox de grande épaisseur, côtés latéraux et soubassement en acier inox finition Scotch Brite • Accès frontal à tous les éléments fonctionnels pour faciliter l'entretien • Jonction entre appareils parfaitement étanche avec système "TÊTE À TÊTE" et possibilité de fixation de plans • Grilles évacuation fumées en acier inox de série ou en fonte en option • Manettes de réglage en matériau athermique intégrées au bandeau • Tous les appareils à gaz sont déjà prévus pour fonctionner au gaz naturel ou Gpl et sont dotés des buses correspondantes.

Chauffage à gaz: brûleurs en fonte à flamme horizontale à très haut rendement, réglage thermostatique de la température de l'huile de 90°C à 190°C, avec soupape de sûreté et thermocouple, allumage automatique avec veilleuse et dispositif piézoélectrique, thermostat de sécurité supplémentaire.

Chauffage électrique: résistances électriques blindées en acier inox Incoloy immergées dans l'huile et escamotables pour faciliter le parfait nettoyage • Réglage thermostatique de la température avec témoin de contrôle du fonctionnement • Thermostat de sécurité supplémentaire à réarmement manuel qui permet de bloquer le fonctionnement en cas de surchauffe.

Die Produktgruppe **Friteusen Top** besteht aus 4 Modellen: 2 gasbeheizte Modelle und 3 elektroheizte Modelle, montierbar auf: **Neutral- oder Kühlunterbauten, Untergestellen in Brückenausführung und freitragenden Untergestellen.**

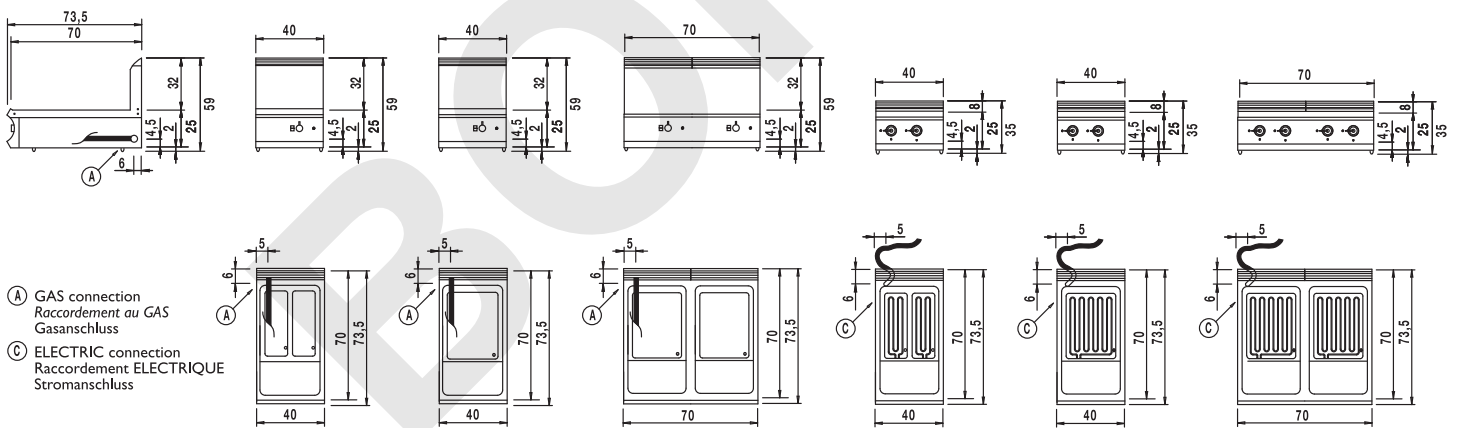
Technische Eigenschaften:

Die Arbeitsplatte ist aus extrastarkem rostfreiem Stahl AISI 304 18/10, tiefgezogen und dicht, um das Eindringen von Schmutz zu verhindern und eine leichte Reinigung zu gewährleisten • Reinigungsfreundliche geformte Becken aus rostfreiem Stahl, mit vorderem erweitertem Bereich um das Ausfließen des Öls zu verhindern, Beckenboden mit Kaltzone und Ölabflusshahn • Korb aus verchromtem Stahl mit wärmeisolierendem Griff • Beckendeckel aus rostfreiem Stahl • Struktur aus extrastarkem Inox-Stahl, mit Scotch Brite veredelte Seiten und Unterbau aus rostfreiem Stahl • Zugriff auf alle technischen Bauteile vor vorne für eine einfache Instandhaltung • Absolut dichte Verbindung der Geräte dank dem System "KOPF AN KOPF" mit Vorbereitung für die Befestigung der Arbeitsplatten • Seriennmäßiges Kamingitter aus rostfreiem Stahl, auf Anfrage auch in Gusseisen erhältlich • Versenkbare Knebel aus wärmeisoliertem Material • Alle Gasgeräte funktionieren mit Naturgas oder LPG, entsprechende Düsen sind inbegriffen.

Gasbeheizt: Brenner aus Gusseisen, leistungsstark und mit waagerechter Flamme, thermostatgesteuerte Öltemperaturregelung (von 90° bis 190°C), mit Sicherheitsventil und Thermoelement, automatische Zündung mit Pilotbrenner und Piezo-Zünder, zusätzliches Sicherheitsthermostat.

Elektroheizt: im Öl eingetauchte Heizelemente aus gepanzertem rostfreiem INCOLOY-Stahl, für die gründliche Reinigung leicht kippar • Thermostatgesteuerte Temperaturregelung mit Kontrolllampe für die Betriebs- und Temperaturüberwachung • zusätzliches von Hand rücksetzbares Sicherheitsthermostat, das bei Überhitzung den Betrieb unterbricht.

Installation diagrams • Schemas d'installation • Installationspläne



Accessories on request:

Outlet grating in cast iron • Front handrail

Accessoires disponibles sur demande:

Grille évacuation fumées en fonte • Barre frontale

Auf Anfrage erhältliches Zubehör:

Kamingitter aus Gusseisen • Frontaler Handlauf

MODEL MODELE MODELL	PAN CUVE WANNE	PAN DIMENSION DIMENSIONS CUVE WANNE	CAPACITY CAPACITÉ FASSUNGSVERMÖGEN	EL. CAPACITY CAPACITÉ THERMIQUE WÄRMEFLUSSLEISTUNG	GAS HEATING CAPACITY CAPACITÉ THERMIQUE TOT. NENNWÄRMEFLUSSLEISTUNG			GAS CONSUMPTION CONSUMMATION GAS GAS VERBRAUCH		EXTERIOR DIM. DIM. EXTERIEURES AUBENMAßE	WEIGHT POIDS GEWICHT	VOLUME VOLUME VOLUMEN
					KW	KW	KCAL/h	BTU/h	GPL gr/h			
	N°	(L x P x H) cm.	lt	KW	KW	KCAL/h	BTU/h	GPL gr/h	METHANE mc/h	(L x P x H) cm.	Kg.	CU.MT m3.
GF477TS	1	25x34x21	9	-	7,4	6364	25252	574	0,783	40x70x25/55	35	0,15
GF777TS	2	25x34x21	9+9	-	14,8	12728	50504	1148	1,566	70x70x25/55	55	0,33
EF477T	1	28x34x20	12	9	-	-	-	-	-	40x70x25	30	0,13
EF4772VT	2	14x34x20	6+6	10,5	-	-	-	-	-	40x70x25	35	0,13
EF777T	2	28x34x20	12+12	18	-	-	-	-	-	70x70x25	53	0,33



EUROTEC S.r.l. divisione MBM Strada Brescello Cadelbosco 33/37/39, 42041 Brescello (RE), ITALY, Tel. +39 0522 686711 (8 linee),
Telefax +39 0522 684517, e-mail: mbm@eurotec.it, www.mbmitaly.it
Divisione operativa della EUROTEC S.r.l., Via Pontaccio 10, 20121 Milano, Tel. +39 02 5768101, Telefax +39 02 57600435