

FRIERS

FRITEUSES

FRITTEUSEN

DOMINGO 700



SINGLE-UNIT GAS AND ELECTRIC FRIERS

• FRITEUSES MONOBLOCS À GAZ ET ÉLECTRIQUES • GAS- UND ELEKTROFRITTEUSEN IN MONOBLOCKAUSFÜHRUNG

The **single-unit frier range** is composed of n° 9 models: 3 with low power gas heating, 3 with high power gas heating and 3 with electric heating.

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 • Frame mounted on round feet with ample height adjustment (from 150mm to 200mm) • Front access to all working components for easy maintenance • Joints between machines perfectly sealed with the "TESTA A TESTA" system with surface fixing predisposition • All single-unit models designed to be "bridge-mounted" • 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 to heat the exchange tubes with, in the interior, special deviators in special steel with very high thermic exchange (**bulb system**) • This highly innovative heating exchange system permits the development of greater power, increasing the performance of the machine by up to 62%, with an increase in production of 25%, avoiding the phenomenon of **cracking** (degeneration of the cooking oil) • 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 which blocks operation in case of overheating.

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 monoblocs** est constituée de 9 modèles: 3 modèles à chauffage à gaz de basse puissance, 3 à chauffage à gaz de haute puissance et 3 à chauffage électrique.

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 sousbassement en acier inox finition Scotch Brite • Structure montée sur pieds ronds en acier inox réglables en hauteur (de 150 mm à 200 mm) • 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 • Tous les modèles monoblocs sont déjà prévus pour la fixation des supports en "pont" • 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 pour le chauffage des tuyaux échangeurs, avec déviateurs spéciaux en acier spécial à très haut échange thermique placés à l'intérieur (**système à chaleur rayonnée**); ce système de chauffage très innovant permet de développer une plus grande puissance, d'augmenter jusqu'à 62% le rendement de l'appareil, d'obtenir une augmentation de production de 25% et en évitant tout phénomène de **cracking** (dégradation de l'huile de cuisson) • 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 qui permet de bloquer le fonctionnement en cas de surchauffe.

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 in Monoblockausführung** besteht aus 9 Modellen: 3 gasbeheizte Modelle mit geringer Leistung, 3 gasbeheizte und leistungsstarke Modelle und 3 elektroheizte Modelle.

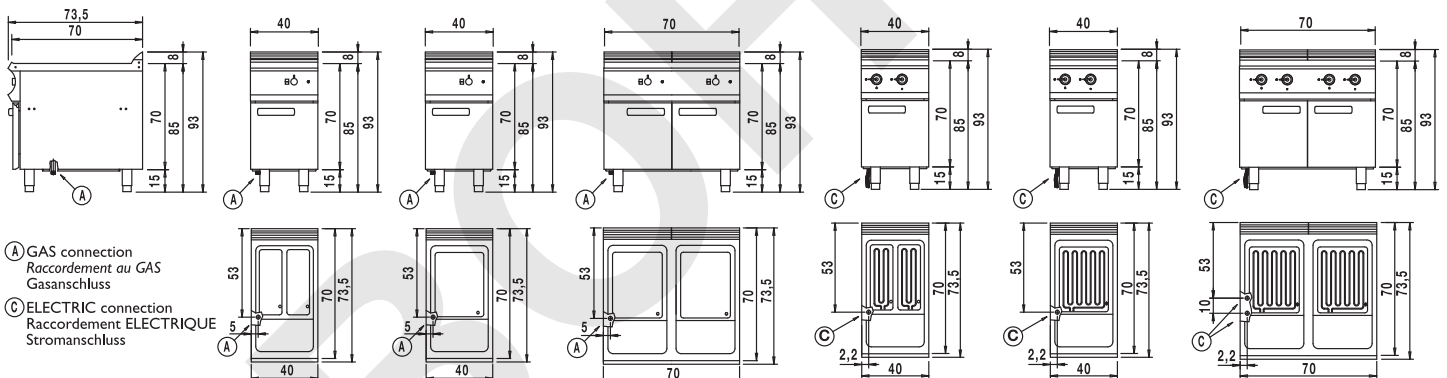
Technische Eigenschaften:

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 rostfreiem Stahl, mit Scotch Brite veredelte Seiten und Unterbau aus rostfreiem Stahl • Struktur auf runden Füßen aus rostfreiem Stahl montiert (verstellbar von 150 mm bis 200 mm) • 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 • Vorbereitung aller Monoblock-Modelle für die Befestigung der "Brückenunterbauten" • Serienmäßiges 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: leistungsstarke Brenner aus Gusseisen mit waagerechter Flamme für die Beheizung der Wärmetauscherrohre mit speziellen Ableitungen in Inneren aus Spezialstahl für einen großen Wärmeaustausch (**Flächenheizung**); dieses sehr innovative Heizsystem ermöglicht eine Erhöhung der Maschinenleistung um bis zu 62%, eine Erhöhung der Produktion um 25%, wobei das Cracking-Phänomen (Ölalterung) verhindert wird • Thermostatgesteuerte Öltemperaturregelung (von 90° bis 190°C), mit Sicherheitsventil und Thermoelement • Automatische Zündung mit Pilotbrenner und Piezo-Zünder • Zusätzliches Sicherheitsthermostat, das bei Überhitzung den Betrieb unterbricht.

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 • Skirting • Castors with and without brake

Accessoires disponibles sur demande:

Grille évacuation fumées en fonte • Barre frontale • Plinthes • Roulettes pivotantes avec ou sans frein

Auf Anfrage erhältliches Zubehör:

Kamingitter aus Gusseisen • Frontaler Handlauf • Sockel • Lenkrollen mit und ohne Bremse

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 CONSOMMATION GAS GAS VERBRAUCH		EXTERIOR DIM. DIM. EXTERIEURES AUBENMAßE	WEIGHT POIDS GEWICHT	VOLUME VOLUME VOLUMEN	
					KW	KCAL/h	BTU/h	GPL gr/h				METHANE mc/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 m ³ .
GF477B	1	28x34x30	14	-	10,5	9030	35834	815	1,11	40x70x85	58	0,45
GF4772VB	2	14x34x30	7+7	-	10,5	9030	35834	815	1,11	40x70x85	65	0,45
GF777B	2	28x34x30	14+14	-	21	18060	71668	1631	2,22	70x70x85	80	0,73
GF477S	1	28x34x30	14	-	12,5	10750	42660	971	1,323	40x70x115	60	0,52
GF4772VS	2	14x34x30	7+7	-	12,5	10750	42660	971	1,323	40x70x115	67	0,52
GF777S	2	28x34x30	14+14	-	25	21500	85320	1942	2,646	70x70x115	84	0,85
EF477	1	28x34x24	13	9	-	-	-	-	-	40x70x85	50	0,45
EF4772V	2	14x34x24	7+7	10,5	-	-	-	-	-	40x70x85	60	0,65
EF777	2	28x34x24	13+13	18	-	-	-	-	-	70x70x85	80	0,73



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