

DEEP FAT FRYER

The MBM range is composed of 9 models : 3 are on top and 6 monobloc, gas or electric heating, with different tank capacities. The cooking top is made of stainless steel AISI 304 18/10, drew with rounded corners and inclined plane for placing the baskets.

Technical features • External structure in stainless steel AISI 304 18/10 • Shaped tank in stainless steel AISI 304 18/10, easy to clean, with frontal zone to avoid the oil flow off • Bottom tank with cold zone and oil discharge tap • Steel wire basket with athermic handle • Lid in stainless steel AISI 304 18/10 • Oil collecting basin with removable filter in stainless steel (monobloc version only) • Stainless steel AISI 304 18/10 feet adjustable in height from 150 to 200 mm.

Gas heating • High efficiency burner with horizontal flame for the heating of finned pipes placed in the cooking tank • Oil temperature regulated by thermostat from 90° up to 190°C with safety valve and thermocouple • Automatic ignition with pilot burner and piezo electric device • Additional safety thermostat to stop the functioning in case of overheating.

Electrical heating • Stainless steel "Incoloy" armoured heating elements bathed in oil, easy to tilt for complete cleaning • Temperature and functioning regulation by thermostat with warning light • Additional safety thermostat with manual reset to stop the functioning in case of overheating.

FRITEUSE

Die MBM Serie besteht aus 9 Modellen : davon 3 Top und 6 Monoblock mit Gas oder elektrischem Heizung und Becken vom verschiedenen Kapazitäten. Kochfläche aus Nirosta AISI 304 18/10, mit gerundeten dichten Ecken und schiefem Ebene für den Anhalt der Körbe.

Technische Daten • Äußeren Struktur aus Nirosta Aisi 304 18/10 • Geformtes Becken aus Nirosta AISI 304 18/10 leicht zu säubern, mit vorderem Raum für die Öl Ableitung • Boden des Beckens mit kaltem Raum und Öl Abfluß-Hahne • Korb aus verchromtem Nirosta mit unthermischem Handgriff • Deckel aus Nirosta AISI 304 18/10 • Wanne mit Filter aus Nirosta für die Öl - Ansammlung (nur für Monoblock Ausführung) • Höhenverstellbare Füße von 150 bis 200 mm. aus Nirosta AISI 304 18/10.

Gas Beheizung • Brenner aus hoherer Leistung mit horizontaler Flamme für die Beheizung der Rippenröhre, die in der Kochwanne sind • Thermostatische Öl Temperaturreglung von 90° bis 190°C mit Sicherheitsventil und Thermoelement • Automatische Zündung mit Zundflammenbrenner und Piezoelektrischem Apparat • Zusätzlicher Sicherheitsthermostat gegen Überheizung

Elektrische Beheizung • Gepanzerte Heizwiderstände, aus Nirosta "Incoloy", mit leichtem Umkippen für eine bessere Säuberung, im Öl getaucht • Thermostatische Temperaturreglung mit Anzigelampe für Betriebskontrolle • Zusätzlicher Sicherheitsthermostat gegen Überheizung mit Handwiedereinführung.

FREIDORA

La gama MBM está compuesta por 9 modelos: 3 de sobremesa y 5 monobloc, con calentamiento a gas o eléctrico, diferenciados por capacidad de los recipientes. La encimera es de acero inoxidable AISI 304 18/10, embutida, de ángulos redondeados con plano inclinado para el apoyo de los cestos.

Características técnicas • Estructura exterior de acero inoxidable AISI 304 18/10 • Recipiente de acero inoxidable AISI 304 18/10 de fácil limpieza, moldeado, con zona delantera de expansión que evita la salida del aceite • Fondo del recipiente con zona fría y grifo de vaciado del aceite • Cesto de acero cromado con empuñadura atérmica • Tapa de acero inoxidable AISI 304 18/10 • Cubeta de recogida del aceite con filtro de acero inoxidable (en el modelo monobloc) • Patas de acero inoxidable AISI 304 18/10 de altura regulable de 150 a 200 mm.

Calentamiento a gas • Quemador de altísimo rendimiento de llama horizontal para calentamiento de los tubos perforados situados dentro del recipiente de cocción • Regulación termostática de la temperatura del aceite de 90° a 190° C con válvula de seguridad y termopar • Encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoelectrico • Termostato suplementario de seguridad que bloquea el funcionamiento en caso de sobrecalentamiento.

Calentamiento eléctrico • Resistencias eléctricas de acero inoxidable blindado Incoloy, sumergidas en aceite, fáciles de dar vuelta para una limpieza completa • Regulación termostática de la temperatura, con lámpara testigo para el control del funcionamiento • Termostato suplementario de seguridad con restablecimiento manual, que bloquea el funcionamiento en caso de sobrecalentamiento.

Omnia 700

Linea modulare

Deep fat fryer Friteuse Freidora

Top and monobloc Top und Monoblock
Top y monobloque



GF77



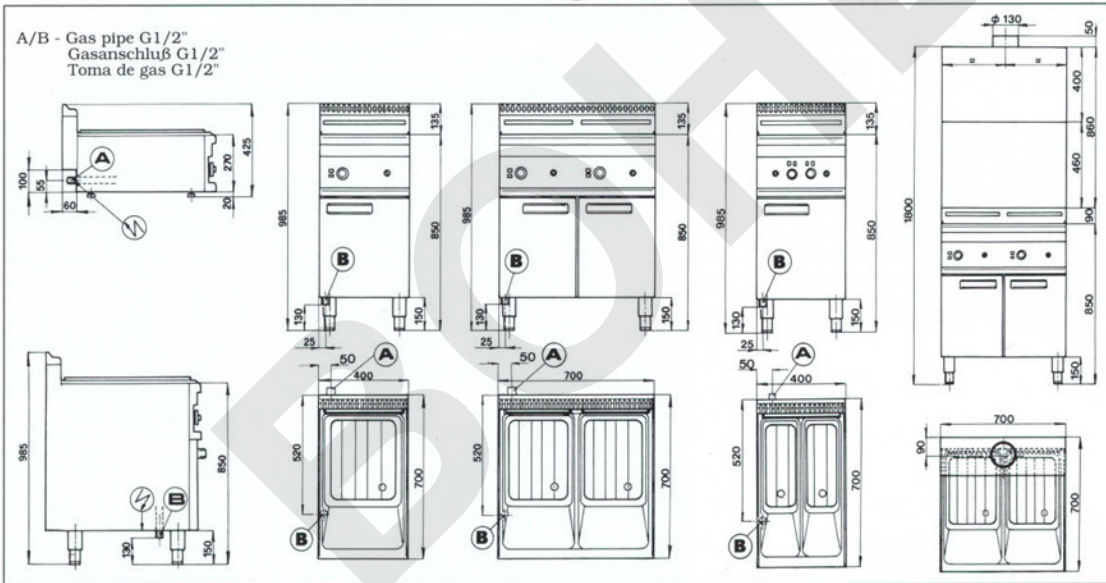
CUCINE PER COMUNITÀ - CATERING EQUIPMENT
GRANDES CUISINES - KÜCHEN FÜR GEMEINSCHAFTEN

TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - DATOS TECNICOS

MOD.		Top			Monobloc Monoblock Monobloque					
		Gas	Electrical Elektro Eléctricos		Gas			Electrical Elektro Eléctricos		
		GF47T	EF47T	EF47V2T	GF47	GF47V2	GF77	EF47	EF47V2	EF77
Pan capacity Becken Kapazität	lt	14	14	7 + 7	14	7 + 7	14 + 14	14	7 + 7	14 + 14
Pan Becken	n°	1	1	2	1	2	2	1	2	2
Pan dimensions Becken-Maße	mm	280x340x280	280x340x280	140x340x280	280x340x280	140x340x280	280x340x280	280x340x230	140x340x230	280x340x230
Heat input Leistung	kcal/h	8600		• •	8600 10	8600	17200	•	• •	• •
Electr.power absorption Leistung Aufnahme kW * Potencia tot.absorbida		•	9,8	5+5	•	•	•	9,8	5+5	9,8
Gas consumption Gas Verbrauch Consumo gas	GPL gr/h Methane m ³ /h Metano	0,78 1,05			0,78 1,05	0,78 1,05	1,56 2,1	•	• •	
Exter.Dimensions WxDxH Äußere Maße BxTxH	mm	400x700x270			400x700x850		700x700x850	400x700x850		700x700x850
Weight Gewicht Peso	kg	30	30	35	60	60	80	60	60	80
Volume Volumen	m ³	0,2	0,2	0,32	0,4	0,4	0,6	0,4	0,4	0,6

* Power supply voltage Speisespannung Tensión de alimentación : 380...415 V 3 f + N ~ 50/60 Hz.

CONNECTION DIAGRAM - ANLAGE PLAN - ESQUEMA DE INSTALACIÓN



ACCESSORIES ON REQUEST

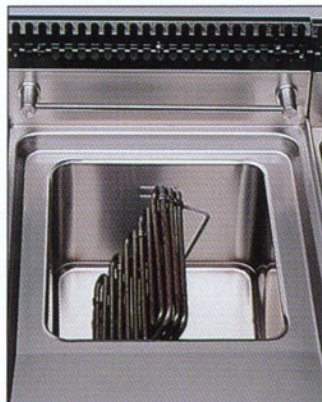
- Plinth • Frontal handrail
- Butt strap • Swivel casters
- 1/2 basket for pan 1/4 lt.14

ZUBEHÖRE AUF ANFRAGE

- Wandsockel • Vorder Handlauf • Abdichtungsleiste
- Schwenkbare Rolle • 1/2 Korb für Becken 1/4 lt.14

ACCESORIOS A PEDIDO

- Zócalos • Pasa manos delantero • Cubre junta • Ruedas pivotantes • 1/2 canestillo para recipiente 1/4 lt.14



EF47T



GF472V

