



CATERING EQUIPMENT - GRANDES CUISINES
GROSSKÜCHENTECHNIK



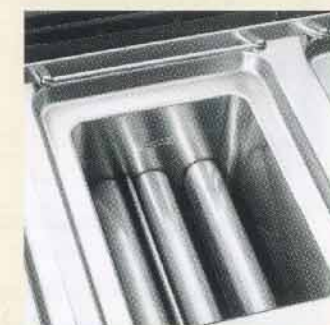
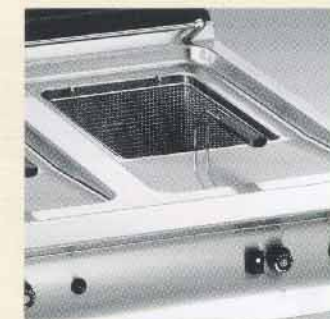
Deep fat fryer - Friteuses
Friteuse



GF99T



GF49T



AISI 304 18/10 stainless steel tub with round corners for an easy cleaning. Cast iron burner with a very high efficiency and horizontal flame.

Cuve en acier Inox AISI 304 18/10 à angles arrondis pour faciliter l'entretien. Brûleur en fonte à très haut rendement et à flamme horizontale.

Becken aus Edelstahl AISI 304 18/10 mit abgerundeten Ecken für eine problemlose Sauberhaltung. Gusseisen-Hochleistungsbrenner mit horizontaler Flamme.



GF99
EF99



GF49
EF49



Projecting Enbloc and Top Fryers

The enbloc range consists of 4 models: 2 with gas heating, 2 with electrical heating.

The top range, like the enbloc, consists of 4 models and allows to place the equipment on projecting supports.

The working area is in AISI 304 18/10 stainless steel, mm. 1.5 in thickness, waterproof.

Front accessibility for any technical intervention.

Very thick stainless steel framework, with stainless steel sides and bedplate, mounted on stainless steel levelling feet greatly adjustable in height (150-200 mm).

Set up for "head to head" area fixing.

Set up at the rear for the passage of feeding pipes (gas, water, electric cables) between machines placed alongside.

Stack grates in porcelained cast iron.

Adjusting knobs in athermic material.

Specifications:

AISI 304 18/10 stainless steel tub with round corners for an easy cleaning.

Chromium-plated steel basket with heatless handle and AISI 304 stainless steel cover.

Oil-collector tub with stainless steel filter.

Gas heating: Cast iron burner with a very high efficiency and horizontal flame.

Thermostatic temperature control from 90° to 195°C with thermocouple safety valve.

Automatic starting with pilot burner and piezoelectric device.

Safety thermostat that stops the operation in case of overheating.

Electrical heating: "INCOLOY" armoured stainless steel electrical resistances", submerged in oil, easy to overturn for a thorough cleaning.

Thermostatic temperature control with pilot light for controlling the operation.

Additional safety thermostat that stops the operation in case of overheating.

Pilot lights for controlling the operation.

Accessories on request:

- Handrail
- Basket cm. 13 x 36 x 14 - mod. A990032
- Basket cm. 13 x 36 x 14 - mod. A990031

Friteuses Monobloc et Tops Suspendus

La gamme monobloc comprend 4 modèles: 2 au gaz, 2 électrique.

La gamme top comprend 4 modèles et permet de monter les électroménagers sur des supports suspendus.

La table de travail est en acier Inox AISI 304 18/10, épaisseur 1,5 mm étanche.

Accessibilité frontale pour toute réparation technique.

Structure portante en acier Inox de grande épaisseur, avec panneaux et socle en acier Inox, montée sur des pieds en acier permettant un réglage en hauteur de 150 à 200 mm.

Prédisposition pour la fixation des tables " tête à tête ".

Tous les modèles sont prévus pour accueillir les conduites d'alimentation (gaz, eau) et les fils électriques entre machines côte à côte.

Grille dossier en alliage de fonte porcelainé.

Manettes de réglage en matériau athermique.

Caractéristiques techniques:

Cuve en acier Inox AISI 304 18/10 à angles arrondis pour faciliter l'entretien.

Panier en acier chromé avec poignée athermique et couvercle en acier Inox AISI 304.

Bac pour recueillir l'huile avec filtre en acier Inox.

Fonctionnement gaz: Brûleur en fonte à très haut rendement et à flamme horizontale.

Réglage de la température par thermostat de 90° à 195°C avec valve de sécurité à thermocouple.

Allumage automatique avec brûleur pilote et dispositif piézo-électrique.

Thermostat de sécurité bloquant le fonctionnement en cas de surchauffe.

Fonctionnement électrique: Résistances électriques en acier Inox blindé "INCOLOY" immergées dans l'huile, basculantes pour un nettoyage complet.

Réglage de la température par thermostat, avec témoins lumineux pour le contrôle du fonctionnement.

Thermostat supplémentaire de sécurité bloquant le fonctionnement en cas de surchauffe.

Témoins lumineux pour le contrôle du fonctionnement.

Accessoires en option:

- Main courante
- Panier 13 x 36 x 14 cm - mod. A990032
- Panier 13 x 36 x 14 cm - mod. A990031

Friteusen in Monoblock- und Tischausführung

Die Produktgruppe der Monoblockgeräte besteht aus 4 Modellen: 2 gasbeheizte Modelle und 2 elektrisch beheizte Modelle.

Die Produktgruppe der Tischgeräte besteht genauso wie die Monoblock-Produktgruppe aus 4 Modellen und kann auf freitragenden Strukturen aufgestellt werden.

Die Arbeitsplatte ist aus Edelstahl AISI 304 18/10, ist 1,5 mm dick und dicht.

Zugriff für alle technischen Eingriffe von vorne.

Tragkonstruktion aus extrastarkem Edelstahl, mit Seiten und Unterbau aus Edelstahl, auf gut höhenverstellbaren Stahlfüßen montiert (150-200 mm).

Vorbereitet für eine eng angesetzte Befestigung der Arbeitsplatten.

Rückseitige Vorbereitung für die Durchführung der Zuführungsleitungen (Gas, Wasser, Stromkabel) zwischen den zusammengestellten Geräten.

Kamingitter aus porzellan-emailliertem Gusseisen.

Knebel aus wärmeisoliertem Material.

Technische Eigenschaften:

Becken aus Edelstahl AISI 304 18/10 mit abgerundeten Ecken für eine problemlose Sauberhaltung.

Korb aus Chromstahl mit wärmeisoliertem Griff und Deckel aus Edelstahl AISI 304.

Fettpfanne mit Filter aus Edelstahl.

Gasbeheizung: Gusseisen-Hochleistungsbrenner mit horizontaler Flamme.

Thermostatische Temperaturregelung von 90°C bis 195°C mit Sicherheitsventil und Thermoelement.

Automatische Zündung mit Leitflammenbrenner und Piezo-Zünder.

Elektrische Beheizung: Rohrheizelemente aus "INCOLOY"-Edelstahl, im Ölbad, für eine komplette Reinigung leicht hochklappbar.

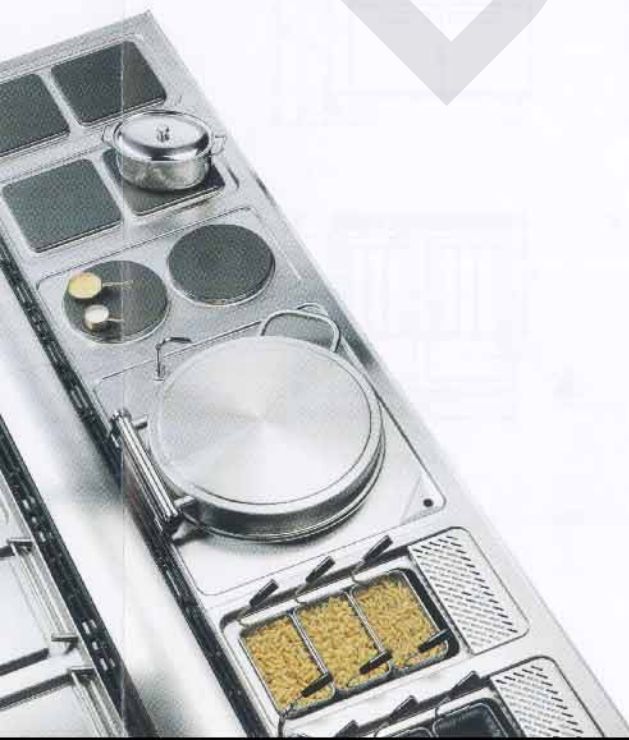
Thermostatische Temperaturregelung, mit Kontrolllampe für die Betriebsüberwachung.

Zusätzlicher Sicherheitsthermostat zur Betriebssperre bei Überhitzung.

Kontrolllampen zur Betriebsüberwachung.

Auf Anfrage lieferbares Zubehör:

- Reling
- Korb 13 x 36 x 14 cm - Mod. A990032
- Korb 13 x 36 x 14 cm - Mod. A990031



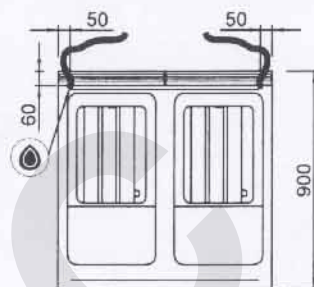
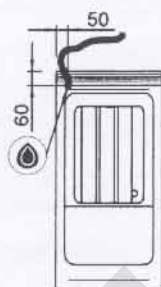
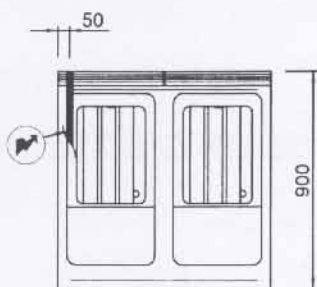
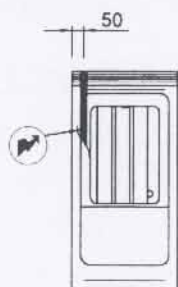
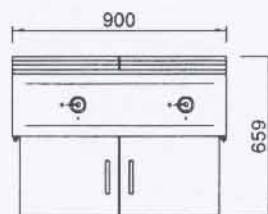
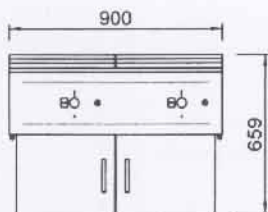
Lo spazio
ad arte



Electric cable output - *Branchement électrique* - Elektroanschlusspunkt



Gas pipe 3/4"G - *Attache gaz 3/4"G* - Gasanschluß 3/4"G

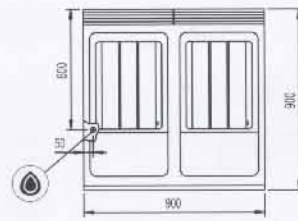
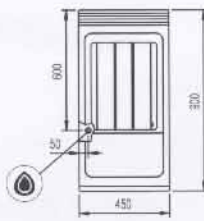
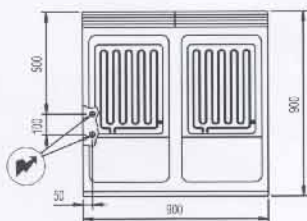
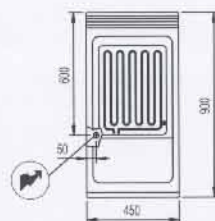
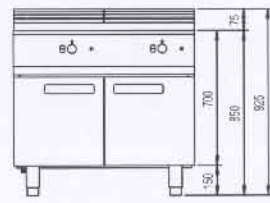
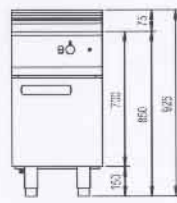
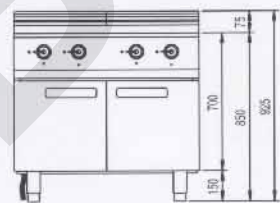
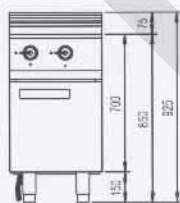
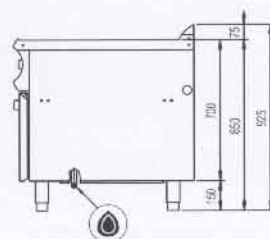
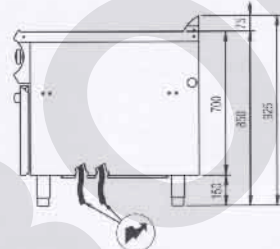
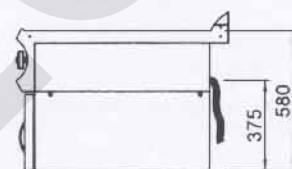
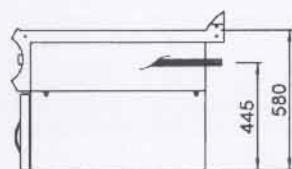


GF49T

GF99T

EF49T

EF99T








EF49

EF99


GF49

GF99

Deep Fat Fryer - Friteuses - Friteuse

Mod.		Pan Cuv Wanne	Pan capacity Capacité cuve Fassungsvormögen Der Wanne	Pan dimensions Dimensions cuve Wannenabmessungen	Input power Puissance absorbée Aufgenommene Leistung	Heat capacity Débit calorifique Nennwärmebelastung			Gas consumption Consommation gaz Gasverbrauch		External dimensions Dimensions hors-tout Aussenabmessungen	Weight Poids Gewicht	Volume Volume Volumen
		n°	lt	cm	kW 	kW	Kcal/ h	BTU/ h	GPL gr/h	Natural Gas Méthane-Methan m³/h	LxPxH cm	kg	m³
	GF49T	1	17	29x40x32	-	16,50	14.200	56.750	1.280	1,75	45x90x58	70,00	0,52
	GF99T	2	17+17	29x40x32	-	33,00	28.400	113.500	2.560	3,50	90x90x58	115,00	0,93
	EF49T	1	20	29x40x32	16,00	-	-	-	-	-	45x90x58	70,00	0,52
	EF99T	2	20+20	29x40x32	32,00	-	-	-	-	-	90x90x58	115,00	0,93
	GF49	1	17	29x40x32	-	16,50	14.200	56.750	1.280	1,75	45x90x85	80,00	0,75
	GF99	2	17+17	29x40x32	-	33,00	28.400	113.500	2.560	3,50	90x90x85	140,00	1,10
	EF49	1	20	29x40x32	16,00	-	-	-	-	-	45x90x85	80,00	0,75
	EF99	2	20+20	29x40x32	32,00	-	-	-	-	-	90x90x85	140,00	1,10

Power supply voltage / Tension d'alimentation / Stromspannung: 380...415V - 3F+N 50/60Hz

 = Top series - Série top - Top-Serie

 = Enbloc series - Série monobloc - Monoblock-Serie

Data and descriptions are supplied to give a rough idea and are not binding. They may be changed by the manufacturer at any time without notice. Les informations et les descriptions sont fournies à titre indicatif et non contractuel. Le fabricant se réserve le droit de les modifier à tout moment et sans préavis. Die Angaben und Beschreibungen gelten richtweis und sind unverbindlich; sie können vom Hersteller jederzeit ohne Vorankündigung geändert werden.



EUROTEC GROUP

ISO 9001
registered by
EUROTEC

MBM Srl. - Strada Brescello-Cadelbosco, 33/37/39 - 42041 BRESCELLO (RE) - Italy

Tel. +39 0522 686701 (8 linee r.a.) - Telefax +39 0522 684517 - e-mail: info@mbmitaly.it - www.mbmitaly.it

Divisione operativa della: EUROTEC srl - Via Sporting Mirasole, 2 - 20090 Noverasco di Opera (MI) - Tel. +39 02 5768101 - Fax +39 02 57600435