

Fry-tops

UNI

Ref:

FCE/7 - FLE/7



FCE-120/7

CONSTRUCCIÓN: Modelo realizado en acero inox calidad AISI-304 con 1mm de espesor, acabado Scotch-Brite pulido satinado, detalles cromados y perfiles redondeados. Mandos ergonómicos de latón cromado.

MODELO: Fry-top eléctrico para uso profesional. Dotado de placa lisa, cromada o rectificada. Modelos rectificadas (FLE) en acero S-355J2+N (Domex) de 20mm de espesor con acabado rectificado. Modelos cromados en acero S-355J2+N (Domex) de 20mm de espesor con acabado cromado, que asegura un rápida y fácil limpieza así como un alto rendimiento del calor en la placa. Dotadas de doble termostato, de trabajo y de seguridad, que garantizan una elevada durabilidad, resistencia y alcanzan la temperatura rápidamente con una regulación de 50 a 300°C. Resistencias blindadas en acero inoxidable. Cubetas recoge grasas de gran capacidad integradas en los pies soporte de la máquina. En caso de modelos de sobremesa o con soporte por mesa, cajones recoge grasas integrados en el frontal de la máquina.

MANTENIMIENTO: Fácil accesibilidad a los componentes internos de la máquina a través del desmontaje de la parte frontal así como desde la parte inferior del aparato.

DOTACIÓN: Patas regulables en altura, espátula, rasqueta y detergente de muestra.

CONSTRUCTION: Modèle fabriqué en acier inoxydable qualité AISI-304 avec 1mm d'épaisseur, finition Scotch-Brite poli satiné, détails chromés et profilés arrondis. Manettes de commande ergonomiques d'injection en plastique ABS chromées et laquées.

MODÈLE: Fry-top électrique pour usage professionnel. Equipé d'une plaque lisse chromée ou rectifiée. Modèles rectifiés (FLE) en acier S-355J2+N (Domex) de 20mm d'épaisseur avec finition rectifiée. Modèles chromés en acier S-355J2 + N (Domex) de 20 mm d'épaisseur avec finition chromée, ce qui assure un nettoyage rapide et facile ainsi qu'un haut rendement de la chaleur sur la plaque. Équipés de double thermostat, de travail et sécurité qui garantissent une haute durabilité, une résistance et une température élevées rapidement avec une régulation de 50 à 300 °C. Résistances blindées en acier inoxydable. Bacs de récupération de graisse de grande capacité intégrés aux pieds de la machine. Dans le cas de modèles à poser ou avec meuble, les bacs collecteurs sont intégrés à l'avant de la machine.

ENTRETIEN: Accès facile aux composants internes de la machine grâce au démontage de la partie frontale et inférieure.

DOTATION: Pieds réglables en hauteur, spatule, racloir et échantillon de détergent.

CONSTRUCTION: Model made of stainless steel 1mm thickness, scotch brite satin polish finish. Chromed details and rounded profiles. Ergonomic control of ABS injection chromed and lacquered.

MODEL: Electric Fry-top for professional use. Smooth plate, in rectified or chromed finished. Rectified Models (FLE/7:)S355J2+N (Domex) 20mm thickness steel plate with a rectified finished. Chromed Models (FCE/7): S355J2+N (Domex) 20mm thickness steel plate with a chromed finished guaranteeing easy, quick cleaning and heat retention in the plate; Equipped with double thermostat, operating and over heat safety. High durability and rapid heat up 50 – 300degC control. Stainless Steel armoured resistors. High capacity fat collector basins integrated inside the feet of the machine. In case of top models or top models with support table, fat collector drawers are located at the front control panel of the machine.

MAINTENANCE: Easy accesibility to the internal components by the easy removal of the front control panel and lower base.

FITTINGS: Appliance is supplied with adjustable feet, spatula, scraper and sample detergent.

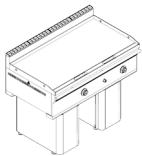
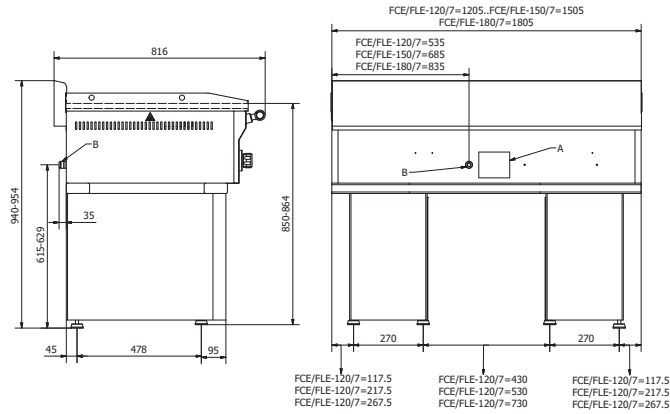


FICHA TÉCNICA

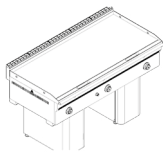
Data Sheet - Fiche technique



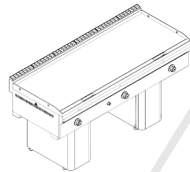
A	Etiqueta de características Data plate · Plaque des caractéristiques
B	Conexión eléctrica 400V-3n Electric connection - Branchement électrique 400V-3n



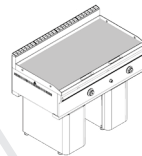
FCE-120/7



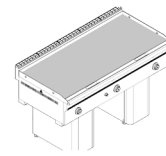
FCE-150/7



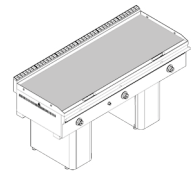
FCE-180/7



FLE-120/7



FLE-150/7



FLE-180/7

Models / Modèles Measurements / Mesures Useful area / Surface utile Plate finished / Finition plaque Total power / Total puissance Volume / Volume Weight / Poise

Modelos	Dimensiones	Superficie útil	Acabado placa		Potencia total	Volumen	Peso
			Cromada	Rectificada			
	cm	cm			kW	m ³	kg
FCE-120/7	120,5x82x86h	120x70	▲		12	1,42	226
FCE-150/7	150,5x82x86h	150x70	▲		15	1,74	264
FCE-180/7	180,5x82x86h	180x70	▲		18	2,07	312
FLE-120/7	120,5x82x86h	120x70		▲	12	1,42	226
FLE-150/7	150,5x82x86h	150x70		▲	15	1,74	264
FLE-180/7	180,5x82x86h	180x70		▲	18	2,07	312

Chrome / Rectified
Chrome / Rectifiée

* La empresa se reserva el derecho de introducir sin previo aviso modificaciones en las fichas técnicas y modelos.

* The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notices.

* La Société se réserve le droit d'apporter modification sans préavis.

MAINHO[®]

Juan de la Cierva, 4 naves B, C y D - Polígono Industrial "Can Galobardes"
08420 - Canovelles (Barcelona) Spain

Tel: +34 938 498 588 · Fax: +34 938 463 119 - mainho@mainho.com

www.mainho.com