

**IT** Friggitrici da 18 L. Dotate di mobile - struttura, vasche, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - dotate di un cestello grande - rubinetto scarico e bacinella raccogli olio con filtro e beccuccio in acciaio inox - resistenze ribaltabili - reti protezione in vasca. Il modello SFM18D ha due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente. Raggiungono i 190°C in circa 6 minuti, tempo di frittura in circa 5 minuti.

**EN** 18 L fryer. On neutral element - casing, bowls, lids, baskets and resistances in stainless steel AISI 304 - basket handles and knobs in insulating material - safety thermostat with reset button - equipped with a large basket - drain valve and oil collecting basin with stainless steel filter and nozzle - tilting heating elements - protection nets in the bowl. The model SFM18D has two bowls with double thermostat for independent use. It reaches 190°C in about 6 minutes, frying time in about 5 minutes.

**FR** Friteuses capacité 18 L Sur meuble neutre -corps, cuve, couvercle, paniers et résistances en acier inox AISI 304 - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - thermostat de sécurité avec bouton de réarmement équipé d'un grand panier - vanne de vidange et bac collecteur d'huile avec filtre et buse en acier inoxydable - Résistances basculantes - grilles de protection dans la cuve. Le modèle SFM18D dispose de deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante. Ils atteignent 190°C en environ 6 minutes temps de friture de 5 minutes environ.

**DE** Friteusen Kapazität 18 L Auf neutral Element -Gehäuse, Wanne, Deckel, Körbe und Heizkörper aus Edelstahl AISI 304 - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Sicherheitsthermostat mit Resetknopf - ausgestattet mit einem großen Korb - Ablasshahn und Ölwanne mit Filter und Düse aus Edelstahl - Kippheizelement - Schutznetze im Becken. Das Modell SFM18D verfügt über zwei Becken mit Doppelthermostat für den unabhängigen Einsatz. Erreicht 190°C in etwa 6 Minuten Frittierzeit von etwa 5 Minuten.

**ES** Freidora de 18 litros. Equipado con armario - estructura, depósitos, tapas, cestas y resistencias en acero inoxidable AISI 304 - asas y pomos tapas en material aislante - termostato de seguridad con pulsador de rearme - equipado con una gran cesta - grifo de vaciado y bandeja de aceite con filtro y boquilla en acero inoxidable - resistencias basculantes - redes de protección en el depósito. El modelo SFM18D dispone de dos depósitos con doble termostato para uso independiente. Alcanzando 190°C en unos 6 minutos, tiempo de freír en unos 5 minutos.

**RU** 18-литровая жаровня для жарки во фритюре. Оснащен шкафом - конструкция, баки, крышки, корзины и сопротивления из нержавеющей стали AISI 304 - ручки и ручки крышки из изоляционного материала - предохранительный термостат с кнопкой сброса - оснащен большой корзиной - сливной кран и масляный поддон с фильтром и соплом из нержавеющей стали - сопротивление опрокидыванию - защитные сетки в баке. Модель SFM18D имеет два бака с двойным термостатом для самостоятельного использования. Температура достигает 190°C примерно за 6 минут, время обжарки - примерно за 5 минуты.

	<b>SFM18</b>	<b>SFM18D</b>
	11,5 kW	11,5 + 11,5 kW
	400V/3N/50-60Hz	
	50÷195°C	
	30 Kg/h	60 Kg/h
	22 L	22 + 22 L
	18 L	18 + 18 L
	2,5 Kg	2,5 + 2,5 Kg
	400 x 700 x 978(h) mm	800 x 700 x 978(h) mm
		
	40 Kg	72 Kg
	51 Kg	85 Kg
	470 x 800 x 1210(h) mm	870 x 800 x 1210(h) mm
	0,455 m³	0,842 m³
		
	<b>3200 €</b>	<b>5080 €</b>