




## Technical Data Sheet

| Code       | Catalogue | Page                                    |
|------------|-----------|---|
| 6060FRG    | CATALOGUE | 029CS                                   |
| HS Code    |           | 84198180                                |
| Capacity   |           | 8+8 litres - max. potato load<br>0,9 kg |
| Production |           | max. potato 28-30 kg/h                  |
|            |           |   |
|            |           |   |
|            |           |   |

| Dim. mm (WxDxH) | Energy  | KW Total | Voltage | Phase | Frequency | N. Components | Nett. Weight kg |
|-----------------|---|----------|---------|-------|-----------|---------------|-----------------|
| 600 x 600 x 280 |  | 13,6     |         |       |           | 1             | 34.00           |

**GB** gas fryer, tabletop, 8+8 litres

Gas fryer, 2 vats capacity 8 lt.+8 lt. The top and the vats are made of entirely AISI 304 stainless steel; covering in AISI 430 stainless steel thickness 8/10 bottoms and internal parts in anti-corrosion material (aluminised sheet metal). Equipped with drain tap located on the control panel and elbow with safety insertion for removal of oil from tub. Equipped with steel horizontal flame burners with piezoelectric pilot light. Gas supplied by means of thermostatic safety valve with thermocouple, safety thermostat. Capacity of each vat 8 litres. Each vat is provided with 1 basket 230x260x110h mm with thermoplastic handle and 1 vat filter. Total power 13.6 kW.

**I** friggitrice a gas da banco, 8+8 litri

Friggitrice a gas, 2 vasche capacità 8 lt.+8 lt. Il piano e le vasche sono realizzati interamente in acciaio inox AISI 304, involucro in acciaio inox AISI 430 spessore 8/10, fondi e parti interne in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Dotata di rubinetto di scarico posizionato sul cruscotto e di curva con innesto in sicurezza per l'estrazione dell'olio dalla vasca. Dotata di bruciatori in acciaio a fiamma orizzontale con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica. Erogazione del gas mediante valvola termostatica in sicurezza con termocoppia termostato di sicurezza. Capacità di cadauna vasca 8 litri. In dotazione, per ogni vasca, nr. 1 cestello mm. 230x260x110h. con manico in termoplastica e nr. 1 filtro vasca. Potenza totale 13,6 kW.

**D** Gas-Fritteuse, Tischmodell, 8+8 Liter

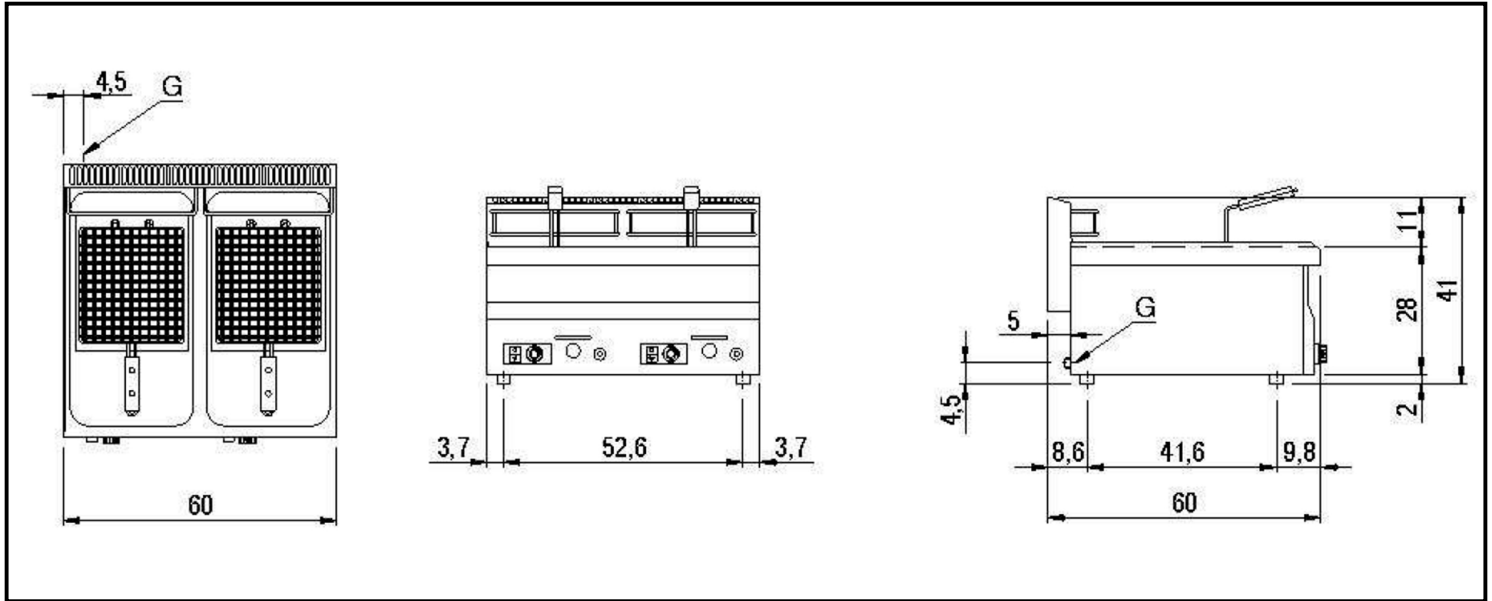
Gas Fritteuse, Oberplatte und das Becken bestehen vollständig aus Edelstahl rostfrei 18/10. Modelle, die mit einem auf der Bedienblende befindlichen Ablaufhahn und gebogenem Ablaufhahn mit Sicherheitseinrastung für das Ablassen des Öls aus dem Becken ausgestattet sind. Sie verfügen außerdem über Stahlbrenner horizontaler Flamme mit Wachflammenbrenner und piezoelektrischer Zündung. Gaszufuhr über thermostatisches Sicherheitsventil mit Thermoelement, Sicherheitsthermostat. Fassungsvermögen des Beckens: 8 Liter Serienmäßige Ausstattung: 1 Filter pro Becken, 1 Fritierkorb 23X26X11h cm pro Becken mit Griff aus hitzeabweisendem Kunststoffmaterial. Sonderausstattung: 1/2 Fritierkorb 25,5 X 11 X 11h cm (Mod. C1/1 FR).

**E** freidora gas de sobremesa, 8+8 litros

Freidoras a gas, plano de trabajo y cuba están totalmente realizados en acero inoxidable 18/10. Modelos equipados con grifo de desagüe alojado en el tablero y de curva con enlace de seguridad para extraer aceite de la cuba. Distribución del gas mediante válvula de seguridad con termostato de termpopar, termostato de seguridad. Capacidad cuba: 8 litros. Accesorios en dotación: n.1 filtro en cada cuba. N.1 cestillo cm 23X26X11 heneada cuba con mango en material termostático. Extras: cestillo 1/2 cm 25,5X11X11h (MOD. C1/2 FR).

**FR** friteuse gaz de table, 8+8 litres

Friteuses a gaz, plan et la cuve sont entièrement réalisés en acier inox 18/10. Nos modèles sont munis d'un robinet de vidange situé sur le bandeau et d'un raccord courbe avec fixation de sécurité pour la vidange de l'huile de la cuve. Ils sont munis, en outre, de brûleurs en acier à flamme horizontale avec veilleuse à allumage piézoélectrique. Le débit du gaz est contrôlé par l'intermédiaire d'une soupape de sécurité thermostatique à thermocouple; thermostat de sécurité. Capacité de la cuve : 8 liter. Accessoires fournis: n.1 filtre pour chaque cuve, n. 1 panier cm 23 X 26 X11 h pour chaque cuve poignée en matière thermoplastique. Accessoires fournis en option: Panier 1/2 cm 25,5 X 11 X 11 h (MOD. C1/2 FR).



## OPTIONAL ACCESSORIES



**Code:** 6060B

**Catalogue:** CATALOGUE

**Page:** 032CS

open cabinet for tabletop appliances l=600 mm  
offener Unterbau für Tischgeräte B=600 mm



**Code:** 60CG

**Catalogue:** CATALOGUE

**Page:** 032CS

joint trim for standard cooking equipment d=600 mm  
Verbindungsleiste für Standardkochgeräte T=600 mm



**Code:** C12FR

**Catalogue:** CATALOGUE

**Page:** 053CS

basket for gas and electric fryer, 1/2  
Korb für Gas- und Elektro-Fritteuse, 1/2



**Code:** C1FRG

**Catalogue:** CATALOGUE

**Page:** 053CS

basket for fryer, 1/1  
Korb für Fritteuse, 1/1



**Code:** TESTO270

**Catalogue:** CATALOGUE

**Page:** 056CS

Cooking oil tester up to +200°C  
Frittieröltester mit Meßbereich bis zu +200°C