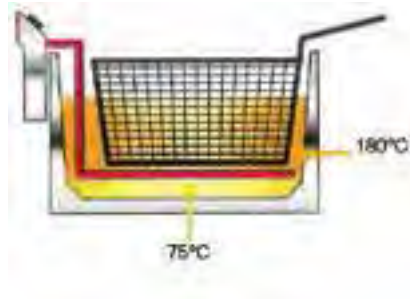




180°C



Zone froide / Cold zone



FD 80 R



FD 80 DR

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Volume Volume	Poids Weight
FD 80 R	3,4 kW	305 x 450 x 360 mm	220 x 260 x 100 mm	8 L	8 kg
FD 80 DR	2 x 3,4 kW	590 x 450 x 370 mm	2 x (220 x 260 x 100 mm)	2 x 8 L	15 kg

- Friteuses de table
- Réarmement du thermostat de sécurité derrière le boîtier.
- Cuve d'une seule pièce, emboutie et inclinée, spécialement conçue pour l'évacuation de l'huile sans manipulation de la friteuse. Vidange sécurisée grâce au robinet inox avec système de levier.
- Friteuses à double cuve avec commandes indépendantes et caractéristiques identiques aux modèles 1 cuve.

Entretien : boîtier amovible et cuve inox lavable en machine.

Equipement : thermostat de régulation à bulbe précis 180°C, thermostat de sécurité, voyant de contrôle, panier avec poignée thermo-résistante, couvercle inox.

- Table top fryers with cold zone.
- Reset of safety thermostat in the back in case of overheating or lack of oil.
- Stamped and lightly tilted tank in one piece meant for easy oil draining. Safe draining with stainless-steel tap and lever system.
- Fryers with double tank with independent control and same specifications as single models.

Cleaning: removable control box and dishwasher-safe stainless-steel tank.

Features: precise bulb thermostat 180°C, safety thermostat, microswitch, pilot light, basket with heat-resistant handle, stainless steel lid.