



# FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 4 A 9 LITRI

4 TO 9 LT ELECTRIC FRYERS  
FRITEUSES ELECTRIQUES DE 4 A 9 L.  
ELEKTROFRITTEUSEN VON 4 BIS 9 LT.  
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE 4 A 9 L  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ НА 4 - 9 Л.

🇮🇹 Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox - cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato 50÷180 °C - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili. I modelli FT8R, FT88R, SF9 e SF99 sono dotati di rubinetti di sicurezza.

🇬🇧 Stainless steel structure, basin and lid - chrome mesh removable baskets - heat insulated plastic lid knobs and basket handles - stainless steel resistances - 50 - 180°C thermostat - safety thermostat with reset button - two-basin versions with dual thermostats for independent use - removable headstock and resistances. Models FT8R, FT88R, SF9 and SF99 are equipped with safety faucets.

🇫🇷 Structure, cuve et couvercle en acier inox - paniers à mailles escamotable en fil chromé - poignées de paniers et boutons de couvercles en plastique calorifuge - résistances en inox - thermostat 50 à 180 °C - thermostat de sécurité à bouton de rétablissement - versions à deux cuves à double thermostat pour utilisation indépendante - tête et résistances escamotables. Les modèles FT8R, FT88R, SF9 et SF99 sont munis de robinets de sécurité.

🇩🇪 Rahmen, Behälter und Deckel aus Inox-Stahl ausziehbare Netzkörbe aus verchromtem Draht - Griffe der Körbe und Knäufe der Deckel aus wärmeisolierendem Kunststoff - Inox-Widerstände - Thermostat 50÷180 °C - Sicherheitsthermostat mit Rücksetztaster - Versionen mit zwei Behältern und Doppelthermostat für unabhängigen Einsatz - Kopfteil und Widerstände abnehmbar. Die Modelle FT8R, FT88R, SF9 und SF99 sind mit Sicherheitsventilen ausgestattet.

🇪🇸 Estructura, contenedor y tapa de acero inoxidable - cesta de red extraíble con alambre cromado - manijas cestos pomos tapas de plástico termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato 50÷180 °C - termostato de seguridad con pulsador de restablecimiento - versiones de dos contenedores con doble termostato para un uso independiente - cabezal y resistencias extraíbles. Los modelos FT8R, FT88R, SF9 y SF99 están dotados de grifos de seguridad.

🇷🇺 Корпус, ванна и крышка из нержавеющей стали, выдвижные корзины из хромированной проволоки, ручки корзин и крышек из термоизолирующего пластика, ТЭНы из нержавеющей стали, термостат 50÷180 °C, предохранительный термостат с кнопкой возврата в исходное состояние, в исполнении с двумя ваннами с двойным термостатом для независимого использования, съемные верхний блок и ТЭНы. Модели FT8R, FT88R, SF9 и SF99 оснащены предохранительными кранами.



FT/4



| MODELLO<br>MODÈLE<br>MODELO  | MODEL<br>MODELL<br>МОДЕЛЬ                                    | FT/4                  | FT/44                 | FT/8                  | FT/88                 | FT/8R                 | FT/88R                |
|--|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| POTENZA<br>PUISSANCE<br>POTENCIA   | POWER<br>LEISTUNG<br>МОЩНОСТЬ                                | 2 kW                  | 2 + 2 kW              | 3,25 kW               | 3,25 + 3,25 kW        | 3,25 kW               | 3,25 + 3,25 kW        |
| ALIMENTAZIONE<br>BRANCHEMENT<br>ALIMENTACIÓN   | POWER SUPPLY<br>STROMVERSORGUNG<br>ПОДКЛЮЧЕНИЕ               | 230V/1N/50-60Hz       |                       |                       |                       |                       |                       |
| CAPACITÀ VASCA<br>BASIN CAPACITY<br>CONTENANCE DE LA CUVE<br>FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS<br>CAPACIDAD CUBA<br>ЕМКОСТЬ ВАШНИ                   |  | 3 Lt.                 | 3 + 3 Lt.             | 6 Lt.                 | 6 + 6 Lt.             | 6 Lt.                 | 6 + 6 Lt.             |
| CAPACITÀ CESTO<br>BASKET CAPACITY<br>CONTENANCE PANIER<br>KORB-FASSUNGSVERMÖGEN<br>CAPACIDAD CESTA<br>ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ                        |  | 0,5 kg                | 0,5 + 0,5 kg          | 0,8 Kg                | 0,8 + 0,8 Kg          | 1 Kg                  | 1 + 1 Kg              |
| TEMPO 0 → 180°C<br>TEMPS 0 → 180°C<br>TIEMPO 0 → 180°C   | TIME 0 → 180°C<br>ZEIT 0 → 180°C<br>ВРЕМЯ 0 → 180°C          | ~ 7'                  |                       |                       |                       |                       |                       |
| TEMPO FRITTURA<br>TEMPS DE FRITURE<br>TIEMPO DE FREÍDO   | FRYING TIME<br>FRITTIERZEIT<br>ВРЕМЯ ОБЖАРИВАНИЯ             | ~ 6'                  |                       | ~ 5'                  |                       |                       |                       |
| TEMPERATURA DI LAVORO<br>WORKING TEMPERATURE<br>TEMPERATURE DE TRAVAILER<br>BEITSTEMPERATUR<br>TEMPERATUR A DE TRABAJO<br>РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА    |  | 0 ÷ 180° C            |                       |                       |                       |                       |                       |
| PRODUZIONE ORARIA<br>PRODUCTION PAR HEURE<br>PRODUCCIÓN HORARIA  | HOOR PRODUCTION<br>STUNDENLEISTUNG<br>ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | 4,5 Kg                | 4,5 + 4,5 Kg          | 8 Kg                  | 8 + 8 Kg              | 8 Kg                  | 8 + 8 Kg              |
| DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>DIMENSIONES  | DIMENSIONS<br>ABMESSUNGEN<br>РАЗМЕРЫ                         | 240x430x<br>300h (mm) | 420x430x<br>300h (mm) | 330x600x<br>300h (mm) | 600x600x<br>300h (mm) | 330x600x<br>300h (mm) | 600x600x<br>300h (mm) |
| PESO NETTO<br>POIDS NET<br>PESO NETO   | NET WEIGHT<br>NETTOGEWICHT<br>ВЕС НЕТО                       | 5 Kg                  | 8 Kg                  | 6 Kg                  | 11 Kg                 | 6 Kg                  | 11 Kg                 |
| PESO LORDO<br>POIDS BRUT<br>PESO BRUTO   | GROSS WEIGHT<br>BRUTTOGEWICHT<br>ВЕС БРУТТО                  | 6 Kg                  | 10 Kg                 | 7 Kg                  | 13 Kg                 | 7 Kg                  | 13 Kg                 |
| DIMENSIONI IMBALLO<br>PACKAGED DIMENSIONS<br>DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE<br>VERPACKUNGSABMESSUNGEN<br>DIMENSIONES DEL EMBALAJE<br>РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ |  | 500x280x<br>340h (mm) | 480x440x<br>380h (mm) | 530x390x<br>380h (mm) | 560x390x<br>380h (mm) | 600x500x<br>380h (mm) | 630x500x<br>380h (mm) |
| VOLUME IMBALLO<br>PACKAGED VOLUME<br>VOLUME DE L'EMBALLAGE<br>VERPACKUNGSVOLUMEN<br>VOLUMEN DEL EMBALAJE<br>ОБЪЕМ УПАКОВКИ                       |  | 0,048 m <sup>3</sup>  | 0,080 m <sup>3</sup>  | 0,079 m <sup>3</sup>  | 0,083 m <sup>3</sup>  | 0,114 m <sup>3</sup>  | 0,120 m <sup>3</sup>  |



FT/88

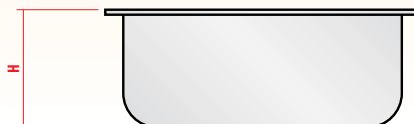
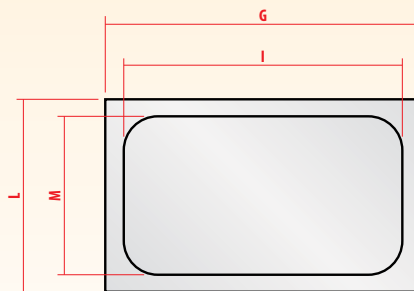
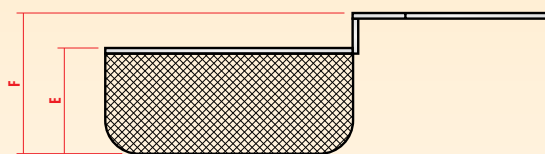
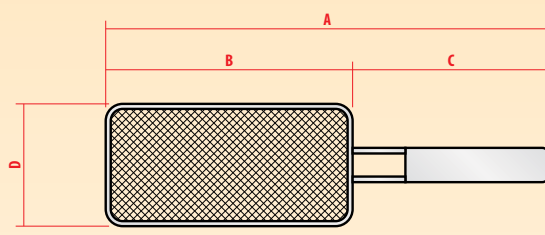


# FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 4 A 9 LITRI

4 TO 9 LT ELECTRIC FRYERS  
FRITEUSES ELECTRIQUES DE 4 A 9 L.  
ELEKTROFRITTEUSEN VON 4 BIS 9 LT.  
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE 4 A 9 L  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ НА 4 - 9 Л.


| MODELLO<br>MODELE<br>MODELO  | MODEL<br>MODELL<br>МОДЕЛЬ                                    | SF/9                  | SF/99                 |
|--|--|-----------------------|-----------------------|
| POTENZA<br>PUISSANCE<br>ПОТЕНЦИЯ   | POWER<br>LEISTUNG<br>МОЩНОСТЬ                                | 3,25 kW               | 3,25 + 3,25 kW        |
| ALIMENTAZIONE<br>BRANCHEMENT<br>ALIMENTACIÓN   | POWER SUPPLY<br>STROMVERSORGUNG<br>ПОДКЛЮЧЕНИЕ               | 230V/1N/50-60Hz       |                       |
| CAPACITÀ VASCA<br>BASIN CAPACITY<br>CONTENANCE DE LA CUVE<br>FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS<br>CAPACIDAD CUBA<br>ЕМКОСТЬ ВАШНИ                   |  | 9 Lt.                 | 9 + 9 Lt.             |
| CAPACITÀ CESTO<br>BASKET CAPACITY<br>CONTENANCE PANIER<br>KORB-FASSUNGSVERMÖGEN<br>CAPACIDAD CESTA<br>ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ                        |  | 1 Kg                  | 1 + 1 Kg              |
| TEMPO 0 → 180°C<br>TEMPS 0 → 180°C<br>TIEMPO 0 → 180°C   | TIME 0 → 180°C<br>ZEIT 0 → 180°C<br>ВРЕМЯ 0 → 180°C          | ~ 7'                  |                       |
| TEMPO FRITTURA<br>TEMPS DE FRITURE<br>TIEMPO DE FREIDO   | FRYING TIME<br>FRITTLERZEIT<br>ВРЕМЯ ОБЖАРИВАНИЯ             | ~ 5'                  |                       |
| TEMPERATURA DI LAVORO<br>WORKING TEMPERATURE<br>TEMPERATURE DE TRAVAILER<br>BEITSTEMPERATUR<br>TEMPERATURA DE TRABAJO<br>РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА     |  | 0 ÷ 180°C             |                       |
| PRODUZIONE ORARIA<br>PRODUCTION PAR HEURE<br>PRODUCCIÓN HORARIA  | HOOR PRODUCTION<br>STUNDENLEISTUNG<br>ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | 10 Kg                 | 10 + 10 Kg            |
| DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>DIMENSIONES  | DIMENSIONS<br>ABMESSUNGEN<br>РАЗМЕРЫ                         | 330x600x<br>350h (mm) | 600x600x<br>350h (mm) |
| PESO NETTO<br>POIDS NET<br>PESO NETO   | NET WEIGHT<br>NETTOGE WICHT<br>BEC NETTO                     | 7 Kg                  | 14 Kg                 |
| PESO LORDO<br>POIDS BRUT<br>PESO BRUTO   | GROSS WEIGHT<br>BRUTTOGEWICHT<br>BEC БРУТТО                  | 9 Kg                  | 16 Kg                 |
| DIMENSIONI IMBALLO<br>PACKAGED DIMENSIONS<br>DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE<br>VERPACKUNGSABMESSUNGEN<br>DIMENSIONES DEL EMBALAJE<br>РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ |  | 620x350x420h (mm)     | 630x620x430h (mm)     |
| VOLUME IMBALLO<br>PACKAGED VOLUME<br>VOLUME DE L'EMBALLAGE<br>VERPACKUNGSVOLUMEN<br>VOLUMEN DEL EMBALAJE<br>ОБЪЕМ УПАКОВКИ                       |  | 0,091 m <sup>3</sup>  | 0,168 m <sup>3</sup>  |


| MODELLO<br>MODELE<br>MODELE<br>MODELL<br>MODELO<br>МОДЕЛЬ | FT4<br>FT44 | FT8<br>FT88<br>FT8R<br>FT88R | SF9<br>SF99 |
|---|-------------|------------------------------|-------------|
| A   | 440 mm      | 460 mm                       | 460 mm      |
| B   | 245 mm      | 250 mm                       | 250 mm      |
| C   | 200 mm      | 210 mm                       | 210 mm      |
| D   | 140 mm      | 220 mm                       | 220 mm      |
| E   | 100 mm      | 100 mm                       | 100 mm      |
| F   | 155 mm      | 160 mm                       | 160 mm      |
| G   | 320 mm      | 320 mm                       | 360 mm      |
| H   | 180 mm      | 175 mm                       | 195 mm      |
| I   | 300 mm      | 300 mm                       | 330 mm      |
| L   | 170 mm      | 260 mm                       | 250 mm      |
| M   | 150 mm      | 235 mm                       | 235 mm      |





SF/99



 Struttura, vasche, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato 0÷190°C - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versione a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili per i mod. SFM/13 e SF/16P - resistenze ribaltabili per i mod. SFM/18 e SFM/18D - rubinetto scarico e bacinella raccogli olio con filtro e beccuccio in acciaio inox (escluso mod. SF/16P) - il mod. SF/16P è dotato di rubinetto di sicurezza esterno con sistema di scarico a innesto frontale a baionetta - dotate di un cestello grande - i modelli SFM/18 e SFM/18D sono dotati di reti protezione in vasca - il mod. SF/16P è da banco - i mod. SFM/13, SFM/18 e SFM/18D sono dotati di mobile.  
**Optional:** coppia di cestelli piccoli.

 Stainless steel structure, containers, lids, baskets and resistances - insulated material basket handles and lid knobs - 0 - 190° C thermostat - safety thermostat with reset button - two container version with double thermostat for independent use - removable headstock and resistances for models SFM713 and SF/16P - folding resistances for models SFM718 and sfm718D - drain faucet and oil collection basin with stainless steel filter and nozzle (except mod. SF/16P) - mod. SF/16P comes with an external safety faucet with frontal bayonet coupling drain system - equipped with a large basket - models SFM/18 and SFM/18D have protection grid built into the container - mod. SF/16P is a counter model - models SFM/13, SFM/18 and SFM/18D come with a trolley.  
**Optional:** pair of small baskets.

 Structure, cuves, couvercles, paniers et résistances en acier inox - poignées des paniers et des couvercles en matière isolante - thermostat 0 à 190°C - thermostat de sécurité avec bouton de réarmement - version à deux cuves à double thermostat pour utilisation indépendante - tête et résistances amovibles pour les mod. SFM/13 et SF/16P - résistances rabattables pour les mod. SFM/18 et SFM/18D - robinet de vidange et bac de collecte d'huile avec filtre et bec en acier inox (sauf mod. SF/16P) - le mod. SF/16P est muni de robinet de sécurité extérieur avec système de vidange à amorce frontale à baïonnette - munies d'un grand panier - les modèles SFM/18 et SFM/18D sont munis de grille de protection dans la cuve - le mod. SF/16P est un modèle de comptoir - les mod. SFM/13, SFM/18 et SFM/18D sont accompagnés d'un meuble.  
**En option:** deux petits paniers.

 Struktur, Becken, Deckel, Körbe und Widerstände aus Edelstahl - Korbgriffe und Deckelknäufe aus Isoliermaterial - Thermostat 0÷190°C - Sicherheitsthermostat mit Druckknopf zur Wiedereinschaltung - Version mit zwei Becken für den unabhängigen Einsatz mit Doppel-Thermostat ausgestattet - Kopf und Widerstände entfernbar für die Mod. SFM/13 und SF/16P - kippbare Widerstände für die Mod. SFM/18 und SFM/18D - Ölablasshahn und Ölsammelbehälter mit Filter und Ausguss aus Edelstahl (außer Mod. SF/16P) - das Mod. SF/16P ist mit einem äußeren Sicherheitshahn und Ablasssystem mit Frontal-Bajonettverschluss ausgestattet - mit großem Korb ausgestattet - die Modelle SFM/18 und SFM/18D sind mit Schutznetzen im Becken ausgestattet - das Mod. SF/16P ist für einen Tresen vorgesehen - die Mod. SFM/13, SFM/18 und SFM/18D sind mit einem Möbelstück ausgestattet.  
**Optional:** kleines Korbpaar.



SF/16P



SFM/13





# FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 13 A 18 LITRI

13 TO 18 LT ELECTRIC FRYERS  
FRITEUSES ELECTRIQUES DE 13 A 18 L.  
ELEKTROFRITTEUSEN VON 13 BIS 18 LT.  
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE 13 A 18 L  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ НА 13 - 18 Л.



SFM/18

● Estructura, cubas, tapas, cestas y resistencias de acero inoxidable - mangos cesta y pomos tapas de material aislante - termostato  $0 \div 190^{\circ}\text{C}$  - termostato de seguridad con pulsador de restablecimiento - versión con dos cubas de termostato doble para usar por separado - cabezal y resistencias extraíbles para los mod. SFM/13 y SF/16P - resistencias abatibles para los mod. SFM/18 y SFM/18D - grifo descarga y recipiente para la recolección del aceite con filtro y pico de acero inoxidable (excluido mod. SF/16P) - el mod. SF/16P está dotado de grifo de seguridad externo con sistema de descarga de acople frontal tipo bayoneta - dotado de cesta grande - los modelos SFM/18 y SFM/18D están dotados de redes de protección en la cuba - y mod. SF/16P es para banco - los mod. SFM/13, SFM/18 y SFM/18D poseen mueble en dotación.

**Opcional:** par de cestas pequeñas.

● Корпус, емкости, крышки, корзины и ТЭНы из нержавеющей стали - ручки корзин и крышек из изолирующего материала - термостат  $0 \div 190^{\circ}\text{C}$  - предохранительный термостат с кнопкой сброса в исходное состояние - исполнение с двумя емкостями с двоянным термостатом для использования по отдельности - съемные верхний блок и ТЭНы в мод. SFM/13 и SF/16P - откидные ТЭНы в мод. SFM/18 и SFM/18D - выпускной кран и поддон для сбора масла с фильтром и носиком из нержавеющей стали (кроме мод. SF/16P) - мод. SF/16P оснащена внешним защитным краном с системой выпуска с фронтальным байонетным соединением - оснащены большой корзиной - модели SFM/18 и SFM/18D оснащены двумя защитными сетками в емкости - мод. SF/16P в настольном исполнении - мод. SFM/13, SFM/18 и SFM/18D оснащены тумбой.

**Дополнительная комплектация:** две малых корзины.



SFM/18D





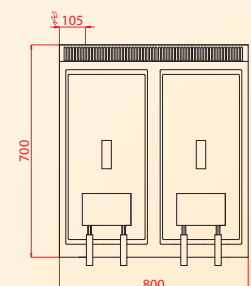
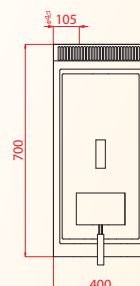
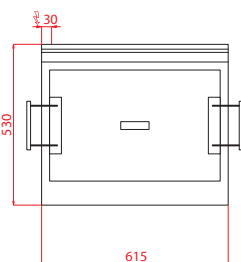
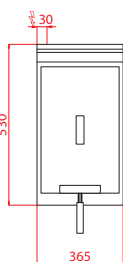
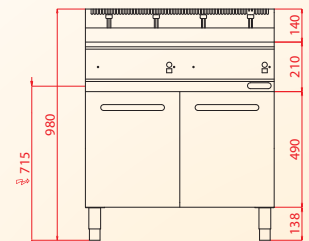
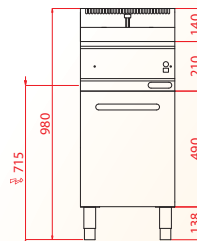
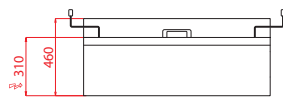
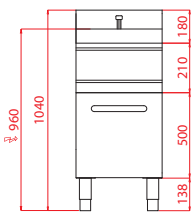
| MODELLO<br>MODÈLE<br>MODELO  | MODEL<br>MODELL<br>МОДЕЛЬ                                    | SFM/13               | SF/16P               | SFM/18               | SFM/18D              |
|--|--|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| POTENZA<br>PUISSANCE<br>POTENCIA   | POWER<br>LEISTUNG<br>МОЩНОСТЬ                                | 9,0 kW               | 7,0 kW               | 11,5 kW              | 11,5 + 11,5 kW       |
| ALIMENTAZIONE<br>BRANCHEMENT<br>ALIMENTACIÓN   | POWER SUPPLY<br>STROMVERSORGUNG<br>ПОДКЛЮЧЕНИЕ               | 400V/3/50-60Hz       |                      | 400V/3N/50-60Hz      |                      |
| SAPACITÀ VASCA<br>BASIN CAPACITY<br>CONTENANCE DE LA CUVE<br>FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS<br>CAPACIDAD CUBA<br>ЕМКОСТЬ ВАШНИ                   |  | 13 Lt.               | 16 Lt.               | 18 Lt.               | 18 + 18 Lt.          |
| SAPACITÀ CESTO<br>BASKET CAPACITY<br>CONTENANCE PANIER<br>KORB-FASSUNGSVERMÖGEN<br>CAPACIDAD CESTA<br>ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ                        |  | 2 kg                 | 3,5 kg               | 2,5 kg               | 2,5 + 2,5 kg         |
| TEMPO 20 → 190°C<br>TEMPS 20 → 190°C<br>TIEMPO 20 → 190°C  | TIME 20 → 190°C<br>ZEIT 20 → 190°C<br>ВРЕМЯ 20 → 190°C       | ~ 5'                 | ~ 6'                 |                      |                      |
| TEMPO FRITTURA<br>TEMPS DE FRITURE<br>TIEMPO DE FREÍDO   | FRYING TIME<br>FRITTIERZEIT<br>ВРЕМЯ ОБЖАРИВАНИЯ             | ~ 4'                 | ~ 6'                 | ~ 5'                 |                      |
| TEMPERATURA DI LAVORO<br>WORKING TEMPERATURE<br>TEMPERATURE DE TRAVAILER<br>BEITSTEMPERATUR<br>TEMPERATUR A DE TRABAJO<br>РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА    |  | 0 ÷ 195° C           |                      |                      |                      |
| PRODUZIONE ORARIA<br>PRODUCTION PAR HEURE<br>PRODUCCIÓN HORARIA  | HOOR PRODUCTION<br>STUNDENLEISTUNG<br>ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | 30 kg/h              | 35 kg/h              | 30 kg/h              | 60 kg/h              |
| DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>DIMENSIONES  | DIMENSIONS<br>ABMESSUNGEN<br>РАЗМЕРЫ                         | 370x660x1040h (mm)   | 620x570x460h (mm)    | 400x700x978h (mm)    | 800x700x978h (mm)    |
| PESO NETTO<br>POIDS NET<br>PESO NETO   | NET WEIGHT<br>NETTOGE WICHT<br>BEC NETTO                     | 31 kg                | 21 kg                | 40 kg                | 72 kg                |
| PESO LORDO<br>POIDS BRUT<br>PESO BRUTO   | GROSS WEIGHT<br>BRUTTOGEWICHT<br>BEC БРУТТО                  | 34 Kg                | 24 Kg                | 54 Kg                | 87 Kg                |
| DIMENSIONI IMBALLO<br>PACKAGED DIMENSIONS<br>DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE<br>VERPACKUNGSABMESSUNGEN<br>DIMENSIONES DEL EMBALAJE<br>РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ |  | 1030x460x800h (mm)   | 680x680x520h (mm)    | 800x500x1200h (mm)   | 900x800x1200h (mm)   |
| VOLUME IMBALLO<br>PACKAGED VOLUME<br>VOLUME DE L'EMBALLAGE<br>VERPACKUNGSVOLUMEN<br>VOLUMEN DEL EMBALAJE<br>ОБЪЕМ УПАКОВКИ                       |  | 0,379 m <sup>3</sup> | 0,240 m <sup>3</sup> | 0,480 m <sup>3</sup> | 0,860 m <sup>3</sup> |

SFM/13

SF/16P

SFM/18

SFM/18D





# FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 13 A 18 LITRI

13 TO 18 LT ELECTRIC FRYERS  
FRITEUSES ELECTRIQUES DE 13 A 18 L.  
ELEKTROFRITTEUSEN VON 13 BIS 18 LT.  
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE 13 A 18 L  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ НА 13 - 18 Л.

| MODELLO<br>MODELE<br>MODELO | MODEL<br>MODELL<br>МОДЕЛЬ | SFM/13<br>standard 1 basket | SFM/13<br>optional 2 baskets | SFM/16P<br>standard 1 basket | SFM/16P<br>optional 2 baskets | SFM/18-18D<br>standard 1 basket | SFM/18-18D<br>optional 2 baskets |
|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| <b>A</b>                    |                           | 530 mm                      | 530 mm                       | 615 mm                       | 470 mm                        | 545 mm                          | 545 mm                           |
| <b>B</b>                    |                           | 300 mm                      | 300 mm                       | 505 mm                       | 270 mm                        | 315 mm                          | 315 mm                           |
| <b>C</b>                    |                           | 210 mm                      | 210 mm                       | 55x2 mm                      | 180 mm                        | 210 mm                          | 210 mm                           |
| <b>D</b>                    |                           | 245 mm                      | 110 mm                       | 320 mm                       | 210 mm                        | 270 mm                          | 124 mm                           |
| <b>E</b>                    |                           | 115 mm                      | 115 mm                       | 110 mm                       | 110 mm                        | 115 mm                          | 115 mm                           |
| <b>F</b>                    |                           | 255 mm                      | 255 mm                       | 255 mm                       | 230 mm                        | 225 mm                          | 225 mm                           |
| <b>G</b>                    |                           | -                           | -                            | -                            | -                             | -                               | -                                |
| <b>H</b>                    |                           | 230 mm                      | 230 mm                       | 180 mm                       | 180 mm                        | 215 mm                          | 215 mm                           |
| <b>I</b>                    |                           | 330 mm                      | 330 mm                       | 535 mm                       | 535 mm                        | 400 mm                          | 400 mm                           |
| <b>L</b>                    |                           | -                           | -                            | -                            | -                             | -                               | -                                |
| <b>M</b>                    |                           | 280 mm                      | 280 mm                       | 335 mm                       | 335 mm                        | 300 mm                          | 300 mm                           |

