



Friggitrici

Fryers



La gamma di friggatrici SERIE 77 si compone di modelli ad una o due vasche, con riscaldamento a gas od elettrico. Modularità: 40/70. Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 e spessore di 1 mm. Le vasche in acciaio inox AISI 304 18/10, stampate e con angoli arrotondati, sono fissate al piano con saldatura continua per facilitare le operazioni di pulizia. L'ampia zona fredda permette di mantenere inalterata più a lungo la qualità dell'olio. Tutti i modelli sono dotati di termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio (90-190 °C). Il sistema di scarico olio è semplice e sicuro con vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox, in dotazione. Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio ad altissimo rendimento a fiamma orizzontale, valvola di sicurezza e termocoppia, accensione automatica con bruciatore pilota e dispositivo piezoelettrico. Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze elettriche corazzate in acciaio inox AISI 304 interne alla vasca, facilmente ribaltabili per una completa pulizia.

The SERIE 77 fryers range comprises models with one or two tanks, with gas or electric heating. Modularity: 40/70. Perfect elements connection by joint. The worktop is in AISI 304 18/10 stainless steel of 1 mm thickness. The AISI 304 18/10 stainless steel tanks, moulded and with rounded corners, are fixed to the surface with continuous welding to facilitate cleaning operations. The large cold zone allows maintaining the quality of the oil unchanged longer and provides simpler removal of residues from frying. All the models have safety thermostat and thermostatic oil temperature regulation (90-190 °C), to keep the oil temperature within safety parameters. The used oil outlet system is simple and safe with an oil collection tank with stainless steel filter. Gas versions: high output stainless steel burner with horizontal flame, thermostatic temperature control (90-190 °C), safety valve and thermocouple, automatic ignition with pilot flame and piezoelectric device. Electric versions: armoured stainless steel electric heating elements inside the tank, easily tilted for complete cleaning; thermostatic temperature control.

Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni vasca Pan dimension	Capacità vasca Pan capacity	Bruciatori gas Gas burners	Resistenze elettriche Heating elements	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	LxPxH cm	Lt	kW	kW	kW	kW	Kg
Su armadio On cupboard								
D77GF42V	40x70x118	14x34x30	7+7	6,25 + 6,25		12,5		62
D77GF4	40x70x118	28x34x30	14	12,5		12,5		57
D77GF7	70x70x118	28x34x30	14 + 14	12,5 + 12,5		25		97
D77EF42V	40x70x85	14x34x26	7 + 7		5,25 + 5,25	10,5	400V, 3N, 50/60	58
D77EF4	40x70x85	28x34x24	13		9	9	400V, 3N, 50/60	53
D77EF7	70x70x85	28x34x20	13 + 13		9 + 9	18	400V, 3N, 50/60	72
TOP								
D77GF4T	40x70x58	25x34x21,5	9	7,4		7,4		33
D77GF7T	70x70x58	25x34x21,5	9 + 9	7,4 + 7,4		14,8		55
D77EF42VT	40x70x25	14x34x20	6 + 6		5,25 + 5,25	10,5	400V, 3N, 50/60	35
D77EF4T	40x70x25	28x34x20	12		9	9	400V, 3N, 50/60	30
D77EF7T	70x70x25	28x34x20	12 + 12		9 + 9	18	400V, 3N, 50/60	53



