

IMPORT



HISPANIA S.L.

FILTRO Móvil para freidoras



La maîtrise de l'innovation

ROSINOX
Grandes Cuisines



FREIDORAS ELECTRICA “ALTO RENDIMIENTO”

Resistencia blindada de acero inoxidable, articuladas, basculantes, para una fácil limpieza y reguladas por un termostato electrónico con mandos sensitivos, limitando la temperatura del baño de aceite a 180 °C.



FR 30 E HP - RF
con opción elevador
automático 1 cestillo



FR 15 E HP - RF
con opción elevador
automático 1 cestillo

Las opciones y accesorios:

Opciones:

- Elevador automático 1 cestillo con temporizador o 2 x 1/2 cestillos simultáneamente (freidoras “alto rendimiento” únicamente) • Elevadores automáticos independientes de 2 medios-cestillos con temporizador (en el modelo FR 30 E HP - RF solamente) • Tapa anti-fuego (únicamente sobre modelos sin elevador automático) • Cuba de recuperación de aceite con elemento filtrante (modelos eléctricos únicamente) • Sistema de filtración integrado con bomba de llenado (modelos eléctricos únicamente) • Cuba de filtración independiente sobre ruedas con bomba de elevación • Panel trasero inox • Patas inox

Accesorios:

- Cestillo suplementario • Medio-cestillo



FR 18 G HP - RF
FR 25 G HP - RF



FR 15 E HP - RF
FR 30 E HP - RF



CUBA DE FILTRACIÓN
SOBRE RUEDAS



Cuba de filtración independiente
sobre ruedas (opción)



FREIDORAS “ALTO RENDIMIENTO”

Modelos	Capacidad útil (litros)	Producción horaria fritas congeladas ⁽¹⁾ (kg)	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽⁴⁾ (mm)	Descripción
FREIDORAS “ALTO RENDIMIENTO” GAS						
FR 18 G HP - M	18	30	17,5	230 V Mono + T ⁽²⁾	400 x 930 x 900	Freidora gas “Alto Rendimiento” 18 litros
FR 25 G HP - M	25	60	30,0	230 V Mono + T ⁽²⁾	400 x 930 x 900	Freidora gas “Alto Rendimiento” 25 litros
FREIDORAS “ALTO RENDIMIENTO” ELECTRICA						
FR 15 E HP - M	15	30	14,0	400 V Tri + N + T ⁽³⁾	400 x 930 x 900	Freidora eléctrica “Alto Rendimiento” 15 litros
FR 30 E HP - M	28	60	28,0	400 V Tri + N + T ⁽³⁾	400 x 930 x 900	Freidora eléctrica “Alto Rendimiento” 28 litros

(1) Producción horaria en cocción establecida de fritas congeladas 6x6 (à -18°C antes de la cocción)

(2) Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos

(3) Tri 230 V en option

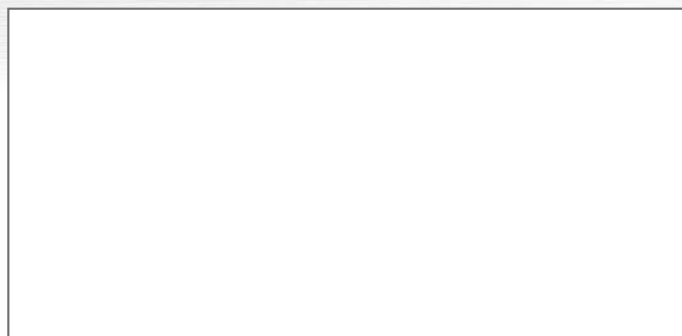
(4) Altura de encimera, altura total exterior de 1355 mm chimenea incluida para los modelos a gas, de 1020 mm peto incluido para los modelos eléctricos



CUISSON • FROID • LAVAGE

Los maestros de la innovación

- un saber-hacer, resultado de más de ciento setenta años de experiencia
 - una fabricación francesa, al servicio de la tradición culinaria
- un control perfecto de las tecnologías en el dominio de la cocina profesional
 - aparatos de elevada productividad, con mantenimiento de las prestaciones a lo largo del tiempo
 - equipos robustos y fiables, elaborados con materiales de calidad
- las soluciones responden a las múltiples expectativas de los profesionales, con un gran abanico de gamas y gracias a la modulabilidad de los productos
 - un estricto respeto de las normas de higiene y de seguridad



ROSINOX
Grandes Cuisines



IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 - 01002 Vitoria - Teléfono 945 271 355 - Fax 945 287 925

info@importhispania.com - www.importhispania.com

IMPORT HISPANIA, S.L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso.

