



# ELECTRIC FRYERS

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

---



**Good frying with a small investment**

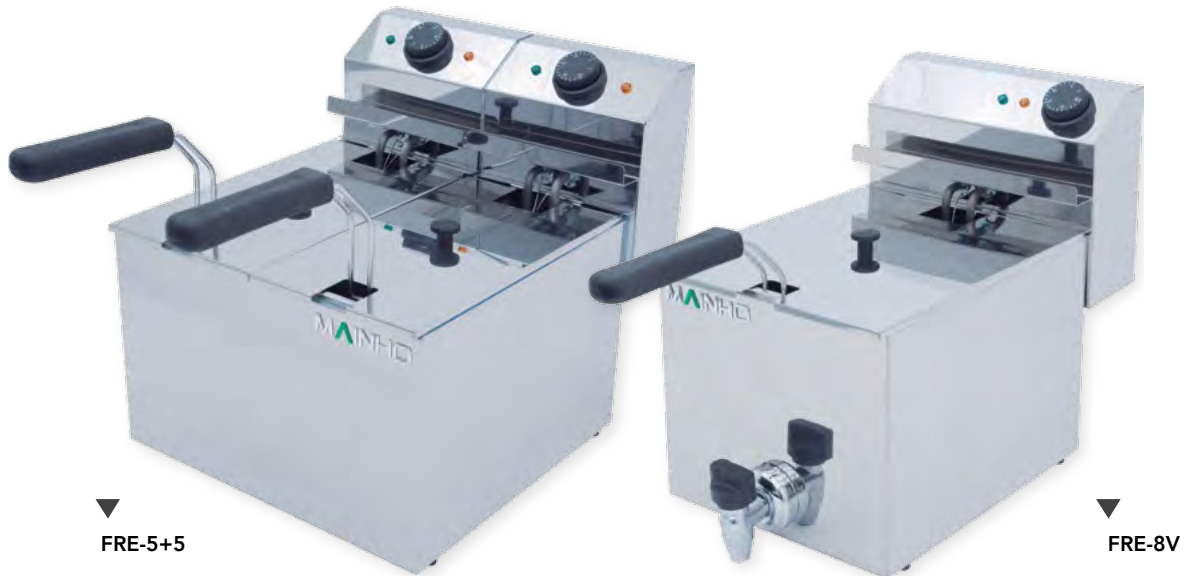
Bonne friture avec peu d'investissement



FRE 5+5

**With drain tap - No drain tap**  
Avec robinet de vidange - Sans robinet de vidange

**Electric fryers**  
Friteuses électriques



**Deep fryers without tap (FRE) - fryers with tap (FRE-V)**  
Friteuses sans robinet (FRE) - Friteuses avec robinet (FRE-V)

- Heating element-holder header easily removable for cleaning.
  - 18/8 stainless steel shielded heating elements.
  - Safety microswitch in heating element header.
  - Lid and basket included.
  - **FRE-V SERIES:** Fitted with drainage tap.
- 
- Tête porte-résistance facilement extractible pour son nettoyage.
  - Résistances blindées en acier inoxydable 18/8.
  - Microrupteur de sécurité sur la tête de la résistance.
  - Couvercle et panier inclus.
  - **SÉRIE FRE-V :** Dotées de robinet de vidange.

		Measurements							
		Models	dimensions	Capacity	Voltage	kg	m <sup>3</sup>	kW	€
Single phase 230 V Monophasé 230V		<b>FRE-5</b>	18.5x42x35h	5 litres	230 V	7	0.05	2.7	<b>197</b>
		<b>FRE-5+5</b>	37x42x35h	5+5 litres	230 V	14	0.1	5	<b>383</b>
		<b>FRE-8</b>	27x42x35h	8 litres	230 V	10	0.08	3.3	<b>212</b>
Single phase 230 V Monophasé 230V		<b>FRE-8+8</b>	54x42x35h	8+8 litres	230 V	20	0.16	6.6	<b>409</b>
		<b>FRE-8V</b>	27x49x35h	8 litres	230 V	10	0.08	3.3	<b>311</b>
Three phase 400V Monophasé 230V		<b>FRE-8+8V</b>	54x49x35h	8+8 litres	230 V	20	0.16	6.6	<b>604</b>
		<b>FRET-10V</b>	27x53x35h	10 litres	400V 3+N	12	0.1	6	<b>528</b>
		<b>FRET-10+10V</b>	52x53x35h	10+10 litres	400V 3+N	24	0.2	12	<b>952</b>