



PRODUITS POUR SNACKS

SNACK PRODUCTS

Équipement économique

Economical equipment



FOC-2

HRN-1ECO

FRE-8V

ECONOMIC
EQUIPMENT



Friteuses électriques

Electric fryers



FRE-5+5



FRE-8V



Robinet da vidange
Drainage tap



Détail de la tête
Head detail

- ▶ Tête porte-résistances facilement amovible pour le nettoyage.
- ▶ Résistances blindées en acier inoxydable 18/8.
- ▶ Microrupteur de sécurité dans la tête des résistances.
- ▶ Couvercle et panier inclus.
- ▶ **GAMME FRE-V:** Équipées d'un robinet de vidang.

- ▶ 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.

Modèles	Dimensions extérieures (AxBxH)	Capacité	Tension	Kg	kW	m ³	€
FRE-5	18,5x42x35h	5L	230V	7	2,7	0,05	226
FRE-5+5	37x42x35h	5+5L	230V	14	5	0,1	435
FRE-8	27x42x35h	8L	230V	10	3,3	0,08	242
FRE-8+8	54x42x35h	8+8L	230V	20	6,6	0,16	468
FRE-8V	27x49x35h	8L	230V	10	3,3	0,08	358
FRE-8+8V	54x49x35h	8+8L	230V	20	6,6	0,16	688
FRET-10V	27x53x35h	10L	400V 3+N	12	6	0,1	600
FRET-10+10V	52x53x35h	10+10L	400V 3+N	24	12	0,2	1.084



Modèles FRE
Monophasé 230 V 50/60 Hz
Single-phase 230 V 50/60 Hz

Modèles FRET
Triphasé 400V 50/60 Hz
Three-phase 400V 50/60 Hz





Fours point chaud

Hot point ovens

NOUVEAU
NEW



Chambre intérieure en acier inoxydable
Inner chamber in stainless steel



HRN-1ECO



Détail des commandes
Commands detail

- Fabriqués en acier inoxydable (chambre de cuisson incluse). ► Capacité pour 4 grilles. ► Équipés de 2 turbines unidirectionnelles haute puissance. ► HRN-3H: Ventilateurs turbo auto-reverse. ► HRN-1 : Distance entre les niveaux de 75 mm.
- HRN-2 et HRN-3: Distance entre les niveaux de 80 mm. ► Ils incluent un microrupteur de sécurité sur la porte.
- Minuterie continue de 10 à 120 minutes, avec signal d'alarme. ► Panneau de contrôle dans la partie inférieure.
- Thermostats de 50°C à 300°C. ► L'activation du gril déconnecte automatiquement le chauffage du four. ► Modèles avec humidificateur à actionnement manuel et vapeur directe. ► 4 grilles incluses. HRN1 : 340x435 mm / HRN-2 et HRN-3 : 600x400 mm.

- Built in stainless steel (cooking chamber included). ► Capacity for 4 trays. ► Equipped with 2 one-direction high-powered turbines. ► HRN-3H: Turbo fans in auto-reverse version. ► **HRN-1:** 75 mm distance between trays.
- **HRN-2 and HRN-3: 80 mm distance between trays.** ► They have a safety microswitch on the door.
- Continuous timer from 10 to 120 minutes, with acoustic alarm signal. ► Control panel on the bottom.
- Thermostats from 50 °C to 300 °C. ► When the grill is operated, the oven heating is automatically switched off.
- Models with manually operated humidifier and direct steam. ► Supplied with 4 racks, sizes: HRN1 340x435mm / HRN-2 and HRN-3 600x400mm.

Monophasé 230 V 50/60 Hz · Single-phase 230 V 50/60 Hz
Modèles HRN-2H3ph y HRN-3H: Triphasé 400V 50/60 Hz · Three-phase 400V 50/60 Hz

Modelos	Medidas exteriores (AxBxH)	Equipé de...	Tension	kW Caméra	Gril	Kg	m ³	€
HRN-1ECO	60x54x57	-	230V	2x1,3	-	45	0,42	728
HRN-1G	62,5x59,5x60	Grill	230V	2,7	2	50	0,42	968
HRN-1GH	62,5x59,5x60	Grill+Humidifier	230V	2,7	2	50	0,42	1.095
HRN-2ECO	84x70x57	Humidifier	230V	2x1,6	-	65	0,58	1.471
HRN-2H	81,5x69x57	Humidifier	230V	3,4	-	65	0,58	1.634
HRN-2G	81,5x69x57	Grill	230V	3,4	2,5	65	0,58	1.880
HRN-2H3ph	81,5x69x57	Humidifier	380V. III	5,2	-	65	0,58	1.788
HRN-3H	81,5x69x57	-	380V. III	6,4	-	65	0,58	2.332

INCLUS - INCLUDED

Modèle HRN-1:
4 grilles de 340x435mm
Modèles HRN-2 y HRN-3:
4 grilles de 600x400mm
HRN-1 Model:
4 racks 340x435mm
HRN-2 & HRN-3 Models:
4 racks 600x400mm



NOUVEAU
NEW

Cuisinière auxiliaire

Gas cooktops



FOC-1



FOC-2



Détail du brûleur
Burner detail

- ▶ Feux de 6 kW de puissance.
- ▶ Diamètre de la couronne : Ø 120 mm.
- ▶ Corps du feu en acier au charbon et couronne en laiton.
- ▶ Robinets de gaz avec thermocouple de sécurité.
- ▶ Grilles en acier inoxydable faciles à extraire et à nettoyer.
- ▶ Couverture monobloc en acier inoxydable avec bords arrondis.
- ▶ Manipulation facile pendant la cuisson.
- ▶ Pieds réglables en hauteur.

- ▶ Burners with 6 kW.
- ▶ Crown diameter: Ø 120 mm.
- ▶ Carbon steel ring body and brass crown.
- ▶ Gas valves with safety thermocouple.
- ▶ Easy to remove and clean stainless steel racks.
- ▶ Stainless steel monobloc with rounded edges.
- ▶ Easy handling during cooking.
- ▶ Height-adjustable legs.

Modèles	Dimensions extérieures	N° brûleurs	Kg net	kW	Kcal/h	Dimensions emballage	Kg bruto	m ³	€
FOC-1	30x38,5x19h	1	11	6	5.100	35x42x23h	13	0,08	277
FOC-2	60x38,5x19h	2	18	12	10.200	75x42x23h	24	0,15	393