

Fry-tops

FULL-CROM

Ref:
FCE / FCRE / FCRRE



FCE-60

DESCRIPCIÓN: Modelo realizado en acero inox, acabado Scotch-Brite pulido satinado, detalles cromados y perfiles redondeados. Mandos ergonómicos de inyección de plástico ABS, cromados y lacados.

MODELO: Fry-top eléctrico para uso profesional. Dotado de placa lisa / semi-ranurada / ranurada, cromada. Modelos cromados en acero S-355J2+N (Domex) de 20mm de espesor con acabado cromado, que asegura un rápida y fácil limpieza así como un alto rendimiento del calor en la placa. Dotadas de doble termostato, de trabajo y de seguridad, que garantizan una elevada durabilidad, resistencia y alcanzan la temperatura rápidamente con una regulación de 50 a 300°C. Resistencias blindadas en acero inoxidable. Cubetas recoge grasas de gran capacidad integradas en la parte frontal de la máquina, con sistema anti rebosadero y anti desbordante.

MANTENIMIENTO: Fácil accesibilidad a los componentes internos de la máquina a través del desmontaje de la parte frontal y inferior del aparato.

DOTACIÓN: Patas regulables en altura, espátula, rasqueta y detergente de muestra.

DESCRIPTION: Modèle fabriqué en acier inoxydable, finition Scotch-Brite poli satiné, détails chromés et profilés arrondis. Manettes de commande ergonomiques d'injection en plastique ABS chromées et laquées.

MODÈLE: Fry-top électrique pour usage professionnel. Equipé d'une plaque lisse / demi-rainurée /rainurée, chromée. Modèles chromés en acier S-355J2 + N (Domex) de 20 mm d'épaisseur avec finition chromée, ce qui assure un nettoyage rapide et facile ainsi qu'un haut rendement de la chaleur sur la plaque ; équipés de double thermostat, de travail et sécurité qui garantissent une haute durabilité, une résistance et une température élevées rapidement avec une régulation de 50 à 300 °C. Résistances blindées en acier inoxydable. Bacs collecteurs de graisses de grande capacité intégrés à l'avant de la machine avec système anti-déversoir et anti-déborant.

ENTRETIEN: Accès facile aux composants internes de la machine grâce au démontage de la partie frontale et inférieure.

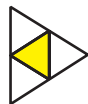
DOTATION: Pieds réglables en hauteur, batterie piézoélectrique, spatule, racloir et échantillon de détergent.

DESCRIPTION: Model made of stainless steel 1mm thickness, scotch brite satin polish finish. Chromed details and rounded profiles. Ergonomic control of ABS injection chromed and lacquered.

MODEL: Electric Fry-top for professional use. Smooth (FCE), half-slotted (FCRE), slotted (FCRRE) plate, in chromed finished. Chromed Models (FCE/FCRE/FCRRE): S355J2+N (Domex) 20mm thickness steel plate with a chromed finished guaranteeing easy, quick cleaning and heat retention in the plate; Equipped with double thermostat, operating and over heat safety. High durability and rapid heat up 50 – 300degC control. Stainless Steel armoured resistors. Fat collector drawers with overflow system located at the front control panel of the machine.

MAINTENANCE: Easy accesibility to the internal components by the easy removal of the front control panel and lower base.

FITTINGS: Appliance is supplied with adjustable feet, spatula, scraper and sample detergent.

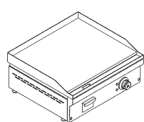
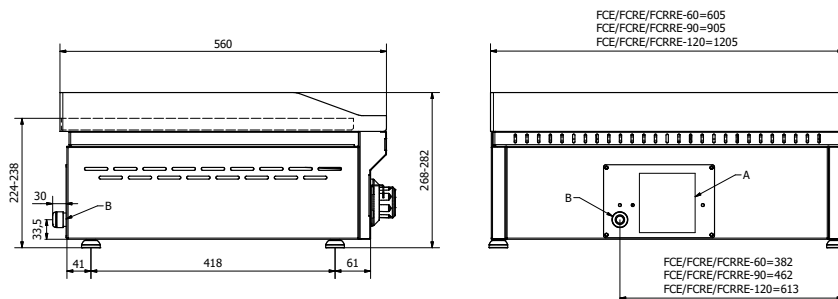


FICHA TÉCNICA

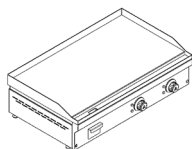
Data Sheet - Fiche technique



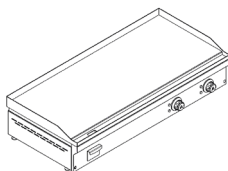
A	Etiqueta de características <i>Data plate · Plaque des caractéristiques</i>
B	Conexión eléctrica 400V-3n <i>Electric connection · Branchement électrique 400V-3n</i>



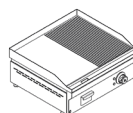
FCE-60



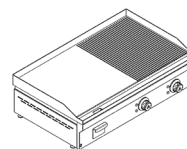
FCE-90



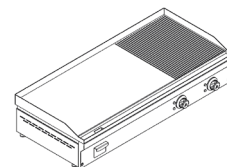
FCE-120



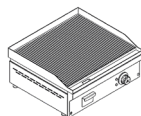
FCRE-60



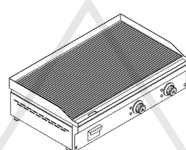
FCRE-90



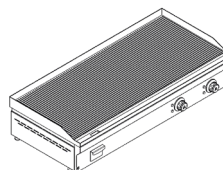
FCRE-120



FCRRE-60



FCRRE-90



FCRRE-120

Models Modèles	Measurements Mesures	Useful area Surface utile	Plate finished Finition plaque	Total power Total puissance	Volume Volume	Weight Poise
Modelos	Dimensiones	Superficie útil	Tipo de placa	Potencia total	Volumen	Peso
	cm	cm	Lisa Ranurada	kW	m ³	kg
FCE-60	60,5x56x22,5h	60x50	▲	6	0,15	64
FCE-90	90,5x56x22,5h	90x50	▲	9	0,24	95
FCE-120	120,5x56x22,5h	120x50	▲	12	0,31	122
FCRE-60	60,5x56x22,5h	60x50	30cm	6	0,15	64
FCRE-90	90,5x56x22,5h	90x50	40cm	9	0,24	95
FCRE-120	120,5x56x22,5h	120x50	40cm	12	0,31	122
FCRRE-60	60,5x56x22,5h	60x50	▲	6	0,15	64
FCRRE-90	90,5x56x22,5h	90x50	▲	9	0,24	95
FCRRE-120	120,5x56x22,5h	120x50	▲	12	0,31	122

Smooth Grooved
Lisse Canalée

* La empresa se reserva el derecho de introducir sin previo aviso modificaciones en las fichas técnicas y modelos. * The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notices. * La Société se réserve le droit d'apporter modification sans préavis.

MAINHO[®]

Juan de la Cierva, 4 naves B, C y D - Polígono Industrial "Can Galobardes"
08420 - Canovelles (Barcelona) Spain

Tel: +34 938 498 588 · Fax: +34 938 463 119 - mainho@mainho.com

www.mainho.com