



(EN) Single vat table top fryer. Integrated fat melting cycle. Precise temperature control of +/- 5 °C. Oil content 12-15 liters. Output per hour 20-25 kg. Two frying baskets, max. load 0,75 kg, recommended load 0,5 kg per basket.
Vats: 1 - Baskets: 2 - Oil: 12-15 lt - Output: 20-25 kg

(DE) Einbecken Tischfritteuse. Integrierter Fettschmelzyklus. Präzise Temperatureerkennung von +/- 5 °C. Ölinhalt 12-15 Liter. Stundenleistung 20-25 kg. Zwei Frittierkörbe, max. Füllung 0,75 kg, empfohlene Menge 0,5 kg pro Korb. **Becken: 1 - Körbe: 2 - Öl: 12-15 lt - Leistung: 20-25 kg**

(FR) Friteuse de table à une cuve. Système de fonte de graisse incorporé. Contrôle de température très précis de +/- 5 °C. Capacité d'huile 12-15 litres Production horaire 20-25 kg. Deux paniers, capacité max. 0,75 kg, recommandé 0,5 kg.
Cuves: 1 - Paniers: 2 - Huile: 12-15 lt - Production: 20-25 kg

(IT) Friggitrice top a vasca singola. Dotata del programma integrato di scioglimento grassi. Controllo preciso della temperatura di +/- 5 °C. Volume olio 12-15 lt. Produzione oraria 20-25 kg. Fornita di serie con due cestelli, capacità max 0,75 kg, consigliata 0,5 kg.
Vasche: 1 - Cestelli: 2 - Olio: 12-15 lt - Produzione: 20-25 kg

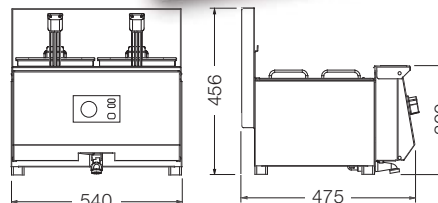
(ES) Freidora top de cubeta única. Equipada con programa integrado para el derretido de grasas. Control preciso de la temperatura de +/- 5 °C. Volumen de aceite 12-15 lt. Producción por hora 20-25 kg. Equipada de serie con dos cestos, capacidad máxima 0,75 kg, capacidad aconsejada 0,5 kg.
Cubetas: 1 - Cestos: 2 - Aceite: 12-15 lt - Producción: 20-25 kg



Manuals controls with electronic check of the temperature.
 Handbetriebe mit elektronischer Temperaturkontrolle.
 Contrôles manuels avec réglage électronique de la température.
 Comandi manuali con controllo elettronico della temperatura.
 Mandos manuales con control electrónico de la temperatura.

LxPxH
58x60x37

kg
23



PROFI+ 10

frifri

Art. N. Art. Nr. No. d'art. Art. N° Art. N°	Voltage Versorgungssp. Puissance Tensione Tensión	Power Leistung Puissance Potenza Potencia	Supply Zuleitung Raccordement Alimentazione Alimentación	Fuse Absicherung Fusible Fusibile Fusible	Baskets Körbe Paniers Cestelli Cestos
651068	3NAC400V	6,9 kW	3L+N+PE	3x10A	2
651069	3AC230V	6,9 kW	3L+PE	3x25A	2
651070	AC230V	6,9 kW	L+N+PE	32A	2
650948	3NAC400V	9,2 kW	3L+N+PE	3x25A	2
650969	3AC230V	9,2 kW	3L+PE	3x32A	2

(EN) Silofrit, the heated chips scuttle which you will specially appreciate during rush hours, enables you to serve hot and crisp fried chips at any time. The perforated drain plate is removable for easy cleaning.

(DE) Silofrit, die Salz- und Warmhaltestation, ermöglicht es, Gästen auch in Stosszeiten rasch und sicher warme, knusprige Pommes Frites zu servieren. Dank dem herausnehmbaren, gelochten Einlegeblech ist er reinigungsfreundlich.

(FR) Silofrit, le bac de salage et d'attente chauffé, permet de servir aux hôtes, particulièrement aux heures de pointe, des frites chaudes et croustillantes. La plaque perforée sert de support et est amovible pour un nettoyage aisé.

(IT) Silofrit, il mantenitore caldo per friggitrici che apprezzerai soprattutto nelle ore di più intenso lavoro, ti permetterà di servire patate fritte calde e fragranti in qualsiasi momento. Il fondo forato di drenaggio è rimovibile per una facile pulizia.

(ES) Silodrift, el dispositivo para mantener el calor para freidoras que podrá apreciar sobretodo en las horas de trabajo más intenso, ya que permite servir patatas fritas calientes y fragantes en cualquier momento. El fondo perforado de drenaje se puede extraer para garantizar una fácil limpieza.

LxPxH
43x72x60



40 x 60 x 30
LxPxH

SILOFRIT

frifri

Art. N. Art. Nr. No. d'art. Art. N° Art. N°	Voltage Versorgungssp. Puissance Tensione Tensión	Power Leistung Puissance Potenza Potencia	Supply Zuleitung Raccordement Alimentazione Alimentación	1 Supply line / Fuse 1 El. Kabel / Absicherung 1 Câble d'aliment. / Fusible 1 Linea / Fusibile 1 línea / Fusible
650722	AC 230V	1,0 kW	L+N+PE	10A

kg
17

Net weight / Net Gewichte / Poids net
Peso netto / Peso neto



Standard configuration - Standardausführung - Exécution standard - Configurazione standard - Configuración estándar

PROFI+ 10

-  **Moulded tank** - Without edges or weld seams for a perfect cleaning.
Gepresste Becken - Ohne Ecken oder Schweissnähte für eine perfekte Reinigung.
Cuve emboutie - Sans angles ni soudures pour un nettoyage parfait.
Vasca stampata - Senza angoli e saldature per avere una pulizia perfetta
Cuba estampada - Sin esquinas ni soldaduras para garantizar una limpieza perfecta.
-  **Standard heating element** - Reliable heating element in a classic shape.
Standard Heizelement - Bewährtes Heizelement in klassischer Form.
Elément de chauffe standard - Élément de chauffe éprouvé, de forme classique.
Elementi riscaldanti di serie - Elementi riscaldanti di forma classica e grande affidabilità.
Elementos de calentamiento de serie - Elementos de calentamiento de forma clásica y gran fiabilidad.
-  **Degree of protection IPX1** - Splash-proof protection.
Schutzgrad IPX1 - Spritzwasserdicht.
Degré de protection IPX1 - Etanche aux éclaboussures.
Certificazione di protezione IPX1 - Protezione dall'infiltrazione di acqua.
Certificación de protección IPX1 - Protección de la infiltración de agua.
-  **Manual controls** - Oil temperature from 150 °C to 190 °C by steps of 5 °C.
Bedienungselemente - Öltemperatur von 150 °C bis 190 °C in 5 °C-Schritten.
Commandes manuelles - Température de l'huile de 150 °C à 190 °C par paliers de 5 °C.
Comandi manuali - Controllo della temperatura dell'olio da 150 a 190 °C con scarti di 5 °C.
Mandos manuales - Control de la temperatura de aceite de 150 a 190 °C con diferencia de 5 °C.
-  **Fat melting cycle** - Gentle liquefaction of solid frying fats and optimized warming of liquid oils to "Stand-by" temperature.
Fettschmelzyklus - Schonende Verflüssigung von festen Frittierfetten sowie optimales Erwärmen von flüssigen Ölen auf "Stand-by" Temperatur.
Cycle de fonte de graisse - Liquéfaction douce des graisses de friture solides et échauffement optimisé des huiles liquides à la température "Stand-by".
Ciclo scioglimento grassi - Scioglimento delicato dei grassi solidi e riscaldamento ottimale dell'olio quando la macchina è in "Stand-by".
Ciclo de derretido de grasas - Derretido delicado de grasas y calentamiento óptimo del aceite cuando la máquina está en "Stand-by".
-  **Stand-by** - Energy saving when the fryer is not in use, though quickly heated up and ready for use. / **Stand-by** - Energiesparmodus bei Nichtgebrauch, dennoch ist die Fritteuse rasch aufgeheizt und einsatzbereit. / **Stand-by** - Mode économique lorsque la friteuse n'est pas en service, réchauffement rapide pour usage. / **Modalità Stand-by** - Sistema a risparmio energia quando la macchina non è in uso e rapidissima messa a regime per l'utilizzo. / **Modo Stand-by** - Sistema de ahorro de energía cuando la máquina no está en uso y reactivación inmediata cuando se va a utilizar.
-  **"Cooking Systems with Oil"** - A special film (Carta Fata®) allows gentle preparation of food without direct contact with the oil.
"Cooking Systems with Oil" - Eine spezielle Folie (Carta Fata®) ermöglicht die Zubereitung von Speisen, ohne dass das Gargut mit dem Öl in Berührung kommt.
"Cooking Systems with Oil" - Une feuille spéciale (Carta Fata®) permet la cuisson douce d'aliments sans que ceux-ci n'entrent en contact direct avec l'huile.
"Cooking Systems with Oil" - Lo speciale sacchetto in dotazione (Carta Fata®) permette una cottura delicata evitando il contatto diretto con l'olio.
"Cooking Systems with Oil" - El pequeño cartucho suministrado (Carta Fata®) garantiza una cocción delicada evitando el contacto directo con el aceite.

frifri



Electric supply / Elektroanschluss / Version électrique
 Versione elettrica / Modelo eléctrico



LxPxH
 Package dim. / Abmessungen / Dim. emballage / Dim. imballaggio / Dim. embalajo



Gross weight / Brutto Gewichte / Poids brut / Peso lordo / Peso bruto