



(EN) Single vat table top fryer. Integrated fat melting cycle. Precise temperature control of +/- 5 °C. Oil content 8-9,5 liters. Output per hour 19-22 kg. Delivered with one large or two small frying baskets.

Vats: 1 - Baskets: 1(2) - Oil: 8-9,5 lt - Output: 19-22 kg

(DE) Einbecken Tischfritteuse. Integrierter Fettschmelzyklus. Präzise Temperatureerkennung von +/- 5 °C. Ölinhalt 8-9,5 Liter. Stundenleistung 19-22 kg. Erhältlich mit einem grossen oder zwei kleinen Fritterkörben.

Becken: 1 - Körbe: 1(2) - Öl: 8-9,5 lt - Leistung: 19-22 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 8-9,5 litres Production horaire 19-22 kg. Livré avec un grand ou deux petits paniers.

Cuves: 1 - Paniers: 1(2) - Huile: 8-9,5 lt - Production: 19-22 kg

(IT) Friggitrice top a vasca unica. Dotata del programma integrato di scioglimento grassi. Controllo preciso della temperatura di +/- 5 °C. Volume olio 8-9,5 lt. Produzione oraria 19-22 kg. Fornita di serie con un cestello grande o due piccoli.

Vasche: 1 - Cestelli: 1(2) - Olio: 8-9,5 lt - Produzione: 19-22 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 8-9,5 lt. Producción por hora 19-22 kg. Equipada de serie con un cesto grande o dos cestos pequeños.

Cubetas: 1 - Cestos: 1(2) - Aceite: 8-9,5 lt - Producción: 19-22 kg



Manuals controls with electronic check of the temperature.

Handbetriebe mit elektronischer Temperaturkontrolle.

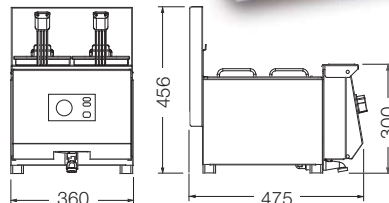
Contrôles manuels avec réglage électronique de la température.

Comandi manuali con controllo elettronico della temperatura.

Mandos manuales con control electrónico de la temperatura.

LxPxH
40x60x37

kg
13,5



PROFI+ 8

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
650947	3NAC 400V	6,9 kW	3L+N+PE	3x10A	1
650957	3NAC 400V	6,9 kW	3L+N+PE	3x10A	2
650958	AC 230V	6,9 kW	L+N+PE	32A	1
650959	AC 230V	6,9 kW	L+N+PE	32A	2
650960	3AC 230V	6,9 kW	3L+PE	3x25A	1
650961	3AC 230V	6,9 kW	3L+PE	3x25A	2

(EN) Split vat table top fryer. Integrated fat melting cycle. Precise temperature control of +/- 5 °C. Oil content 2x(8-9,5) liters. Output per hour 2x(19-22) kg. Delivered with two large or four small frying baskets.

Vats: 2 - Baskets: 2x1(2x2) - Oil: 2x(8-9,5) lt - Output: 2x(19-22) kg

(DE) Doppelbecken Tischfritteuse. Integrierter Fettschmelzyklus. Präzise Temperatureerkennung von +/- 5 °C. Ölinhalt 2x(8-9,5) Liter. Stundenleistung 2x(19-22) kg. Erhältlich mit zwei grossen oder vier kleinen Fritterkörben.

Becken: 2 - Körbe: 2x1(2x2) - Öl: 2x(8-9,5) lt - Leistung: 2x(19-22) kg

(FR) Friteuse de table à cuve double. Système de fonte de graisse incorporé. Contrôle de température très précis de +/- 5 °C. Capacité d'huile 2x(8-9,5) litres Production horaire 2x(19-22) kg. Livré avec deux grand ou quatre petits paniers.

Cuves: 2 - Paniers: 2x1(2x2) - Huile: 2x(8-9,5) lt - Production: 2x(19-22) kg

(IT) Friggitrice top a vasca doppia. Dotata del programma integrato di scioglimento grassi. Controllo preciso della temperatura di +/- 5 °C. Volume olio 2x(8-9,5) lt. Produzione oraria 2x(19-22) kg. Fornita di serie con due cestelli grandi o quattro piccoli.

Vasche: 2 - Cestelli: 2x1(2x2) - Olio: 2x(8-9,5) lt - Produzione: 2x(19-22) kg

(ES) Freidora top de cubeta doble. Equipada con programa integrado para el derretido de grasas. Control preciso de la temperatura de +/- 5 °C. Volumen de aceite 2x(8-9,5) lt. Producción por hora 2x(19-22) kg. Equipada con dos cestos grandes o cuatro pequeños.

Cubetas: 2 - Cestos: 2x1(2x2) - Aceite: 2x(8-9,5) lt - Producción: 2x(19-22) kg



Manuals controls with electronic check of the temperature.

Handbetriebe mit elektronischer Temperaturkontrolle.

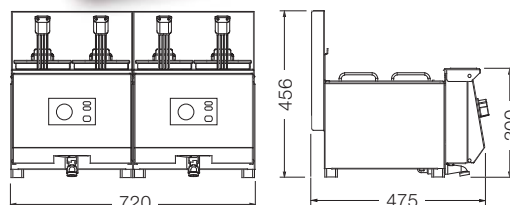
Contrôles manuels avec réglage électronique de la température.

Comandi manuali con controllo elettronico della temperatura.

Mandos manuales con control electrónico de la temperatura.

LxPxH
74x60x37

kg
13,5



PROFI+ 8+8

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
650952	2x3NAC 400V	2x6,9 kW	2x3L+N+PE	2x3x10A	2x1
650963	2x3NAC 400V	2x6,9 kW	2x3L+N+PE	2x3x10A	2x2
650964	2xAC 230V	2x6,9 kW	2xL+N+PE	2x32A	2x1
650965	2xAC 230V	2x6,9 kW	2xL+N+PE	2x32A	2x2
650966	2x3AC 230V	2x6,9 kW	2x3L+PE	2x3x25A	2x1
650967	2x3AC 230V	2x6,9 kW	2x3L+PE	2x3x25A	2x2



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



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.
Élément 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.

PROFI+ 8

PROFI+ 8+8



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