

# FRIGGITRICI TANK FRYER



- Macchinario per uso professionale • Struttura realizzata con lamiera di acciaio inox • Vasca di cottura in acciaio inox con rubinetto • Vasca estraibile per lavaggio • Coperchio salva spruzzi in acciaio inox con maniglia in plastica • Capiente cestello in rete con manico per facile estrazione • Resistenze a lunga durata e removibili • Termostato di lavoro e di sicurezza (50-180°) • Raggiungimento temperatura immediato • Microinterruttore • Norme CE • Fabbricato in Italia
- Professional equipment • Structured in s/steel plate • Frying tank made from s/steel with tap • Removable tank for cleaning • S/steel splash guard with plastic handle • Easy pull-out and capacious reticulated basket with handle • Heavy duty Heating elements • Working and safety thermostat (50- 180°) • Fast oil heating • Micro switch • CE approved • Proudly Made in Italy

## MFR 10 R SINGOLA SINGLE



Peso netto  
Net weight (kg)  
8,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 300 / D. 480 / H. 350



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensione vasca Tank dimension (mm)	Rubinetto di scarico Drain valve	Capacità olio Oil capacity (lt)
<b>MFR 10R</b>	230 / 50-60	3,50	220x240 h.100	SI	8

**MFR10R 3500 W**  
codice prodotto product code

**NORME CE / CE APPROVED**

**MFR10R**