

# 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 • Fabbriato 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 280 R DOPPIA DOUBLE



Peso netto  
Net weight (kg)  
13,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 620 / D. 430 / H. 355



	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 280R</b>	230 / 50-60	3,25x2	220x240 h.100 x2	SI	6+6

NORME CE / CE APPROVED

**MFR280R 2x3250 W**  
codice prodotto product code

**MFR280R**