

# FRIGGITRICI TANK FRYER



- Macchinario per uso professionale • Struttura realizzata con lamiera di acciaio inox • Vasca di cottura in acciaio inox • 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 • 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 40 SINGOLA SINGLE



**Peso netto**  
*Net weight (kg)*  
5,0 kg



**Dimensioni prodotto**  
*Product dimension (mm)*  
B. 245 / D. 430 /  
H. 310



**MFR40 2000 W**

*codice prodotto product code*

**NORME CE / CE APPROVED**

**MFR40**

	Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	Dimensione vasca <i>Tank dimension (mm)</i>	Capacità olio <i>Oil capacity (lt)</i>
<b>MFR 40</b>	230 / 50-60	2,0	140x240 h.100	3