

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 212 M DOPPIA DOUBLE



Peso netto
Net weight (kg)
54,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 800 / D. 700 / H. 960



	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)
MFR 212M	400 / 50-60	9,0x2	210x280 h.120 x2	SI	12+12

NORME CE / CE APPROVED

MFR212M 2x9000 W
codice prodotto product code

MFR212M