

elframo®



2023

FRY

elframo®

*L'azione è la chiave fondamentale
per il successo.*

Pablo Picasso



L'action est
la clé fondamentale
de tout succès.

[Pablo Picasso]

La acción es
la clave fundamental
para cualquier éxito.

[Pablo Picasso]

OLTRE 50 ANNI NELLA LAVORAZIONE DELL'ACCIAIO PER LA PRODUZIONE DI LAVASTOVIGLIE E FRIGGITRICI PROFESSIONALI



Elframo Spa, azienda leader nella produzione di lavastoviglie e friggatrici professionali, nasce nel 1968 a Bergamo e negli anni cresce sempre più fino a diventare una solida realtà produttiva fortemente orientata all'export. Oggi il marchio Elframo è presente in oltre 50 Paesi a livello globale ed è conosciuto come sinonimo di tradizione e qualità.

L'obiettivo principale dell'azienda è quello di migliorare il mondo della ristorazione collettiva, attraverso sistemi e soluzioni che mettano al centro la qualità della materia prima, l'attenzione ai dettagli, la massima efficienza energetica e la praticità d'utilizzo.

La gamma prodotti è ampia ed articolata e include sistemi e soluzioni dedicate al lavaggio delle stoviglie e alla frittura di diverse tipologie di cibi.

Le friggatrici professionali si articolano in diverse linee che variano a seconda dell'alimentazione, elettrica o a gas, e dei comandi, elettromeccanici o elettronici.

La qualità dei materiali e dei processi, l'estrema cura per ogni dettaglio e la ricerca costante d'innovazione, unite all'ascolto meticoloso delle esigenze dei clienti hanno permesso al marchio Elframo di diffondersi in oltre 50 Paesi del mondo con prodotti efficienti e dalle prestazioni energetiche ridotte.

PERCHÈ SCEGLIERE UNA FRIGGITRICE A MARCHIO ELFRAMO • POURQUOI CHOISIR UNE FRI



UNA TRADIZIONE DI LUNGA DATA

Oltre 50 anni di esperienza nella progettazione e nella realizzazione di friggatrici professionali, con una forte conoscenza del mercato. Una gamma prodotti che si è evoluta nel tempo per meglio adattarsi all'evoluzione del mercato.

UNE TRÈS LONGUE TRADITION

Plus de 50 ans d'expérience dans la conception et la réalisation de friteuses professionnelles, avec une grande connaissance du marché. Une gamme de produits qui a évolué au fil du temps pour mieux s'adapter aux exigences du marché.

UNA LARGA TRADICIÓN

Más de 50 años de experiencia en el diseño y realización de freidoras profesionales, con un fuerte conocimiento del mercado. Una gama de productos que ha evolucionado en el tiempo para adaptarse a la evolución del mercado.



LA QUALITÀ 100% MADE IN ITALY PRIMA DI TUTTO

L'acciaio inox AISI 304, trattato e lavorato secondo i più elevati standard qualitativi, caratterizza tutte le soluzioni a marchio Elframo. L'attenzione costante alla qualità delle materie prime e la grande cura verso i dettagli costruttivi garantiscono un'elevata durata nel tempo.

LA QUALITÉ 100 % FABRIQUÉE EN ITALIE AVANT TOUT

L'acier inoxydable AISI 304, traité et usiné selon les normes de qualité les plus strictes, caractérise toutes les solutions de la marque Elframo. L'attention constante portée à la qualité des matières premières et le grand soin accordé aux détails de construction garantissent une grande durabilité.

LA CALIDAD 100% MADE IN ITALY ANTE TODO

El acero inox AISI 304, tratado y trabajado según los más altos estándares de calidad, caracteriza todas las soluciones de marca Elframo. La atención constante a la calidad de las materias primas y el gran cuidado puesto en los detalles de construcción garantizan una larga vida útil.



L'AFFIDABILITÀ COME COSTANTE

Le soluzioni a marchio Elframo sono progettate per assicurare la massima affidabilità in ogni contesto applicativo. L'eccellenza è il nostro primo obiettivo. Le friggatrici a marchio Elframo offrono prestazioni soddisfacenti per risultati di cottura straordinari.

LA FIABILITÉ COMME VALEUR CONSTANTE

Les solutions de la marque Elframo sont conçues pour assurer la fiabilité maximale dans tout domaine d'application. L'excellence est notre premier objectif. Les friteuses de la marque Elframo assurent des performances satisfaisantes pour des résultats de cuisson extraordinaires.

LA FIABILIDAD COMO CONSTANTE

Las soluciones de marca Elframo se diseñan para asegurar la máxima fiabilidad en todo contexto aplicativo. La excelencia es nuestro primer objetivo. Las freidoras de marca Elframo ofrecen prestaciones satisfactorias y unos resultados de cocción extraordinarios.



PLUS DE 50 ANS D'ACTIVITÉ DANS LA TRANSFORMATION DE L'ACIER POUR LA PRODUCTION DE LAVE-VAISSELLE ET DE FRITEUSES PROFESSIONNELS

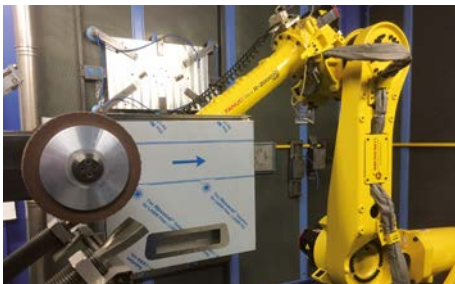
Elframo Spa, société leader dans la production de lave-vaisselle et de friteuses professionnels, a été fondée en 1968 à Bergame comme petite entreprise artisanale et s'est transformée au fil des années en une solide entreprise de production fortement orientée vers l'exportation. Aujourd'hui, la marque Elframo est présente dans plus de 50 pays à travers le monde et est reconnue comme synonyme de tradition et de qualité.

L'objectif principal de la société est de faire progresser le monde de la restauration collective, grâce à des systèmes et des solutions qui sont centrés sur la qualité de la matière première, le souci du détail, l'efficacité énergétique maximale et la facilité d'utilisation.

La gamme de produits, vaste et articulée, comprend des systèmes et des solutions dédiés au lavage de la vaisselle, d'une part, et à la friture de différents types d'aliments, de l'autre.

Les friteuses professionnelles sont divisées en plusieurs lignes qui varient en fonction de l'alimentation, électrique ou à gaz, et des commandes, électromécaniques ou électroniques.

La qualité des matériaux et des procédés, le soin extrême accordé à chaque détail et la recherche constante d'innovation, alliés à une écoute attentive des besoins des clients, ont permis à la marque Elframo de s'étendre dans plus de 50 pays à travers le monde, avec des produits efficaces et aux performances énergétiques réduites.



MÁS DE 50 AÑOS PROCESANDO EL ACERO PARA LA PRODUCCIÓN DE LAVAVAJILLAS Y FREIDORAS PROFESIONALES

Elframo Spa, empresa líder en la producción de lavavajillas y freidoras profesionales, nace en 1968 en Bérgamo como pequeña empresa artesana; con los años, crece hasta llegar a ser una sólida empresa productora con una fuerte orientación hacia la exportación. Hoy la marca Elframo está en más de 50 países de todo el mundo y es sinónimo de tradición y calidad.

El objetivo principal de la empresa es mejorar el mundo de la restauración colectiva, a través de sistemas y soluciones que ponen en el centro la calidad de la materia prima, la atención al detalle, la máxima eficiencia energética y el carácter práctico.

Una gama de productos amplia y bien articulada que incluye sistemas y soluciones dedicadas al lavado de la vajilla, por una parte, y a la friture de distintos tipos de alimentos, por la otra.

Las freidoras profesionales se articulan en varias líneas que varían en función de la alimentación, eléctrica o de gas, y de los mandos, electromecánicos o electrónicos.

La calidad de los materiales y de los procesos, la atención extrema a cada detalle y la búsqueda constante de la innovación, con una escucha atentísima de las necesidades del cliente, han permitido a la marca Elframo difundirse a más de 50 países del mundo con productos eficientes y de prestaciones energéticas reducidas.



TEUSE DE LA MARQUE ELFRAMO ? • POR QUÉ ELEGIR UNA FREIDORA DE MARCA ELFRAMO



LA VERSATILITÀ CHE FA LA DIFFERENZA

L'ascolto meticoloso delle esigenze del mercato permette il rapido adattamento ai trend evidenziati attraverso una gamma prodotti completa che spazia dai modelli entry level ai modelli top di gamma.

LA POLYVALENCE QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

La grande attention portée aux besoins du marché permet une adaptation rapide aux nouvelles tendances et la réalisation d'une gamme complète de produits allant des modèles d'entrée de gamme aux modèles haut de gamme.

LA VERSATILIDAD QUE MARCA LA DIFERENCIA

La escucha atentísima a las necesidades del mercado permite la rápida adaptación a las tendencias mostradas a través de una gama de productos completa que va de modelos de nivel básico a los modelos más altos de la gama.



LA SEMPLICITÀ COME PAROLA D'ORDINE

Semplificare l'interazione con l'utente: è questo uno dei primi requisiti dei nostri prodotti. Ecco perché i comandi sono intuitivi, i pannelli facilmente smontabili e i componenti immediatamente accessibili.

LA SEMPLICITÉ, C'EST NOTRE DEVISE

Simplifier l'interaction avec l'utilisateur : c'est l'une des caractéristiques primordiales de nos produits. C'est pourquoi les commandes sont intuitives, les panneaux facilement amovibles et les composants immédiatement accessibles.

LA SIMPLICIDAD COMO PALABRA CLAVE

Simplificar la interacción con el usuario es uno de los primeros requisitos de nuestros productos. Ésa es la razón por la que los mandos son intuitivos, los paneles fáciles de desmontar y los componentes directamente accesibles.



L'INTERCAMBIABILITÀ DEI PEZZI DI RICAMBIO

I diversi modelli integrano gli stessi componenti per una gestione semplificata ed ottimizzata dello stock di magazzino. Il nostro servizio di Spedizione Ricambi è super veloce: entro 24h dall'ordine riceverai i pezzi ordinati.

L'INTERCHANGEABILITÉ DES PIÈCES DE RECHANGE

Les différents modèles intègrent les mêmes composants afin d'assurer une gestion simplifiée et optimisée du stock des pièces de rechange. Notre service d'Expédition Pièces de rechange est ultra rapide : dans les 24 heures qui suivent votre commande, vous recevrez les pièces de rechange.

PIEZAS DE RECAMBIO INTERCAMBIABLES

Los distintos modelos llevan los mismos componentes; esto permite una gestión simplificada y optimiza del stock de almacén. Nuestro servicio de Envío de Recambios es súper rápido: recibirás las piezas solicitadas en las 24 horas siguientes al pedido.

INDICE

DA BANCO

08_20

FRIGGITRICI DA BANCO

MODELLI AD ALIMENTAZIONE ELETTRICA E A GAS

FRITEUSES À POSER

FRITEUSES ÉLECTRIQUES ET GAZ

FREIDORAS DE MESA

MODELOS ELECTRICOS Y DE GAS

12	ST 6 PLUS
13	ST 6+6 PLUS
14	ST 7
15	ST 7+7
16	ST 12
17	ST 12+12
18	GT 10
19	GT 10+10
20	GTS 17+17

COMANDI ELETTROMECCANICI

22_30

FRIGGITRICI CON COMANDI ELETTROMECCANICI

MODELLI AD ALIMENTAZIONE ELETTRICA E A GAS

FRITEUSES AVEC COMMANDES ÉLECTROMECHANIQUES

MODÈLES ÉLECTRIQUES ET GAZ

FREIDORAS ELÉCTRICAS CON MANDOS ELECTROMECAÑICOS

MODELOS ELECTRICOS Y DE GAS

26	GT 17
27	GT 17+17
28	GT 35
29	NE-M 200
30	NE-M 200+200



COMANDI ELETTRONICI

32_36

FRIGGITRICI CON COMANDI ELETTRONICI
MODELLI AD ALIMENTAZIONE ELETTRICA

FRITEUSES AVEC COMMANDES ÉLECTRONIQUES
MODÈLES ÉLECTRIQUES

FREIDORAS CON MANDOS ELECTRÓNICOS
MODELOS ELECTRICOS

35 NE-S 20

36 NE-S 20+20

ALTO RENDIMENTO

38_46

FRIGGITRICI AD ALTO RENDIMENTO
MODELLI AD ALIMENTAZIONE ELETTRICA E A GAS

FRITEUSES À HAUT RENDEMENT
VERSIONS ÉLECTRIQUES ET GAZ

FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO
MODELOS ELECTRICOS Y DE GAS

42 EFP 25 AC

43 EFU 25 AC

44 EFR 25

45 GFP 25 AC

46 GFU 25 AC





ENZA • COMMODITÉ • CONVENIENCIA • CONVENIENZA • COMMODITÉ • CONVENIENCIA • CONVENIENZA • CONVENIENZA •
CONVENIENCIA • CONVENIENZA • COMMODITÉ • CONVENIENCIA • CONVENIENZA • CONVENIENZA • COMMODITÉ • CONVENIENZA •
ZA • COMMODITÉ • CONVENIENCIA • CONVENIENZA • COMMODITÉ • CONVENIENCIA • CONVENIENZA • CONVENIENZA •

FRIGGITRICI DA BANCO

GAMMA • GAMME • GAMA

FRIGGITRICI DA BANCO

Modelli ad alimentazione elettrica e a gas

La gamma è composta dalla serie ST ad alimentazione elettrica e dalla serie GT ad alimentazione a gas. Modelli a vasca singola e modelli a vasca doppia in acciaio AISI 304.

SERIE ELETTRICA • SÉRIE ÉLECTRIQUE • SERIE ELECTRICA

ST 6 PLUS

ST 6+6 PLUS

ST 7

ST 7+7



7 l

7 l + 7 l

7,5 l

7,5 l + 7,5 l

3,2 kW

3,2 kW + 3,2 kW

4,8 kW

4,8 kW + 4,8 kW



Friteuses à poser

Friteuses électriques et gaz

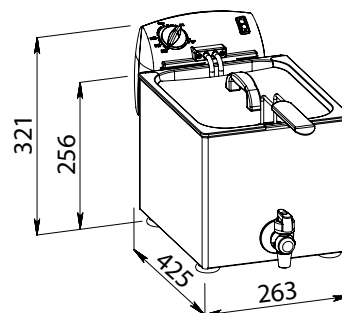
La gamme produit est fait par la série électrique ST et la série à gaz GT. Les modèles sont à cuve single et à cuve double en acier AISI 304.

Freidoras de mesa

Modelos electricos y de gas

La gama consta de la serie ST con energía eléctrica y la serie GT con suministro de gas. Modelos de cuba simple y cuba doble en acero AISI 304.

		SERIE A GAS • SÉRIE GAZ • SERIES DE GAS		
ST 12	ST 12+12	GT 10	GT 10+10	GTS 17+17
				
11,5l	11,5l + 11,5l	10l	10l + 10l	17l + 17l
6 kW - 9 kW	6 kW + 6 kW - 9 kW + 9 kW	6,5 kW	6,5 kW + 6,5 kW	12 kW + 12 kW



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN
ST800220	ST 6 PLUS

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	263 x 321 x 425 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	7 kg - 10 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	nr. 1 197x100x258 mm
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	230 V 1N
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	3.2 kW
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	7 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	7 kg/h

CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Rubinetto di scarico con sicurezza
- Termostato di sicurezza
- Interruttore 0/I con spia di accensione
- Resistenze corazzate in acciaio inox
- Piedini regolabili

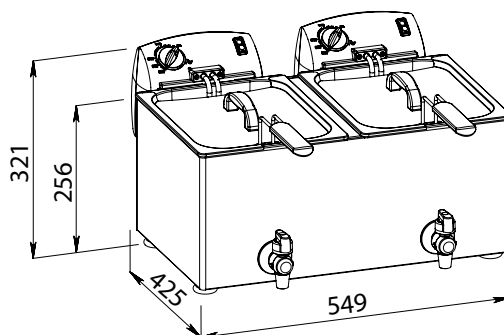
CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Robinet de vidange avec dispositif de sécurité
- Thermostat de sécurité
- Commutateur 0/I avec lumière allumée
- Résistances blindées en acier inox
- Pieds réglables

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Grifo de vaciado con seguro
- Termostato de seguridad
- Conmutador 0/I con luz
- Resistencias acorazadas en acero inox
- Patas regulables

ST 6+6 PLUS



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN
ST900990	ST 6+6 PLUS

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	549 x 321 x 425 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	16 kg - 19 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	nr. 2 197x100x258 mm
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	230V 1N
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	3.2 kW + 3.2 kW
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	7 l + 7 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	7 kg/h + 7 kg/h

CARATTERISTICHE

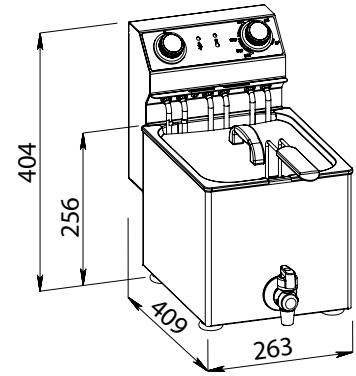
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Rubinetto di scarico con sicurezza
- Termostato di sicurezza
- Interruttore 0/I con spia di accensione
- Resistenze corazzate in acciaio inox
- Piedini regolabili

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Robinet de vidange avec dispositif de sécurité
- Thermostat de sécurité
- Commutateur 0/I avec lumière allumée
- Résistances blindées en acier inox
- Pieds réglables

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Grifo de vaciado con seguro
- Termostato de seguridad
- Conmutador 0/I con luz
- Resistencias acorazadas en acero inox
- Patas regulables



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN
ST700330	ST 7

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

00039257	Cestello intero - Panier plein - Cesto intero
00039350	Filtro di fondo - Filtre de fond - Filtro de fondo

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	263 x 404 x 409 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	10 kg - 13 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	nr. 1 197x120x236 mm
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	400V 3N
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	4.8 kW
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	7,5 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	11 kg/h

* La tensione di alimentazione è trasformabile in 230V, oppure in 230V 3* • La tension d'alimentation peut être convertie en 230V ou en 230V 3* • La tensión de alimentación se puede convertir a 230 V o a 230V 3*

CARATTERISTICHE

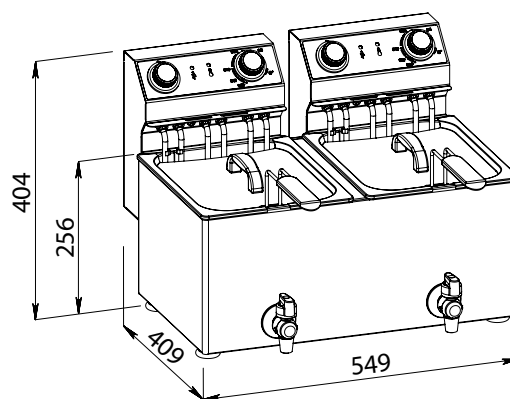
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Rubinetto di scarico con sicurezza
- Termostato di sicurezza
- Resistenze corazzate in acciaio inox
- Piedini regolabili

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Robinet de vidange avec dispositif de sécurité
- Thermostat de sécurité
- Résistances blindées en acier inox
- Pieds réglables

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Grifo de vaciado con seguro
- Termostato de seguridad
- Resistencias acorazadas en acero inox
- Patas regulables

**CODICE • CODE • CÓDIGO DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN**

ST720650 ST 7+7

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

00039257 Cestello intero - Panier plein - Cesto intero
 00039350 Filtro di fondo - Filtre de fond - Filtro de fondo

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	549 x 404 x 409 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	19 kg - 23 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	nr. 2 197x120x236 mm
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	400V 3N
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	4,8 kW + 4,8 kW
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	7,5 l + 7,5 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	11 kg/h + 11 kg/h

* La tensione di alimentazione è trasformabile in 230V, oppure in 230V 3* - La tension d'alimentation peut être convertie en 230V ou en 230V 3* - La tensión de alimentación se puede convertir a 230 V o a 230V 3*

CARATTERISTICHE

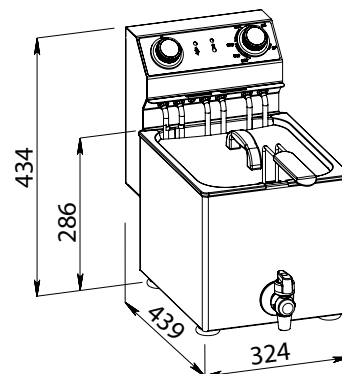
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Rubinetto di scarico con sicurezza
- Termostato di sicurezza
- Resistenze corazzate in acciaio inox
- Piedini regolabili

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Robinet de vidange avec dispositif de sécurité
- Thermostat de sécurité
- Résistances blindées en acier inox
- Pieds réglables

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Grifo de vaciado con seguro
- Termostato de seguridad
- Resistencias acorazadas en acero inox
- Patas regulables



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN
ST120440	ST 12 - 6 kW
ST120540	ST 12 - 9 kW
ST120470	ST 12 - 6 kW cestello ½ inox - panier ½ inox - cesto ½ acero inox
ST120570	ST 12 - 9 kW cestello ½ inox - panier ½ inox - cesto ½ acero inox

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

	Supplemento per 9 kW 230V 3N - Supplément pour 9 kW 230V 3N - Suplemento para 9 kW 230V 3N
00039336	Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba
00039351	Filtro di fondo - Filtre de fond - Filtro de fondo
00039271	Telaio protezione resistenze - Cadre de protection de résistance - Marco de protección de resistencia
00039267	Cestello intero - Panier plein - Cesto intero
00039318	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	324 x 434 x 439 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	14 kg - 17 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	nr. 1 257x120x268 mm
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	400V 3N
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	6 kW 9 kW
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	11.5 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	15 kg/h 17 kg/h

* La tensione di alimentazione dei modelli a 6 kW è trasformabile in 230 V • La tension d'alimentation des modèles de 6 kW peut être convertie en 230 V • La tensión de alimentación de los modelos de 6 kW se puede convertir a 230 V

CARATTERISTICHE

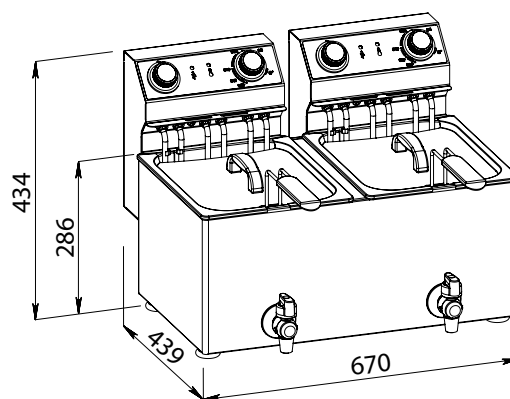
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Rubinetto di scarico con sicurezza
- Termostato di sicurezza
- Resistenze corazzate in acciaio inox
- Piedini regolabili

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Robinet de vidange avec dispositif de sécurité
- Thermostat de sécurité
- Résistances blindées en acier inox
- Pieds réglables

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Grifo de vaciado con seguro
- Termostato de seguridad
- Resistencias acorazadas en acero inox
- Patas regulables



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN
ST122760	ST 12+12 - 6 kW + 6 kW
ST122860	ST 12+12 - 9 kW + 9 kW
ST122780	ST 12+12 - 6 kW + 6 kW cestello ½ inox - panier ½ inox - cesto ½ acero inox
ST122880	ST 12+12 - 9 kW + 9 kW cestello ½ inox - panier ½ inox - cesto ½ acero inox

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

	Supplemento per 9 kW 230 V 3N - Supplément pour 9 kW 230 V 3N - Suplemento para 9 kW 230 V 3N
00039336	Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba
00039351	Filtro di fondo - Filtre de fond - Filtro de fondo
00039271	Telaio protezione resistenze - Cadre de protection de résistance - Marco de protección de resistencia
00039267	Cestello intero - Panier plein - Cesto intero
00039318	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	670 x 434 x 439 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	26 kg - 31 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	nr. 2 257x120x268 mm
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	400V 3N
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	6 kW + 6 kW 9 kW + 9 kW
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	11.5 l + 11.5 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	15 kg/h + 15 kg/h 17 kg/h + 17 kg/h

* La tensione di alimentazione dei modelli a 6 kW è trasformabile in 230 V • La tension d'alimentation des modèles de 6 kW peut être convertie en 230 V • La tensión de alimentación de los modelos de 6 kW se puede convertir a 230 V

CARATTERISTICHE

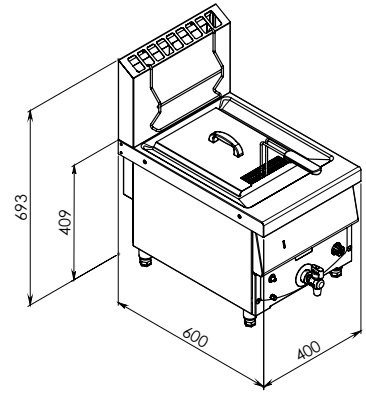
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Rubinetto di scarico con sicurezza
- Termostato di sicurezza
- Resistenze corazzate in acciaio inox
- Piedini regolabili

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Robinet de vidange avec dispositif de sécurité
- Thermostat de sécurité
- Résistances blindées en acier inox
- Pieds réglables

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Grifo de vaciado con seguro
- Termostato de seguridad
- Resistencias acorazadas en acero inox
- Patas regulables



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN
H8260100	GT 10
H8270100	GT 10 cestello ½ inox - panier ½ inox - cesto ½ acero inox

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

00035875	Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba
00035842	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	400 x 693 x 600 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	32 kg - 36 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	nr. 1 290x120x215 mm
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	6,5 kW
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	10 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	8 - 10 kg/h

* Gas GPL di standard (ugelli metano in dotazione) • Gaz GPL standard (buses de gaz méthane fournis) • Gas GPL estandard (boquillas para gas metano en el equipamiento)

CARATTERISTICHE

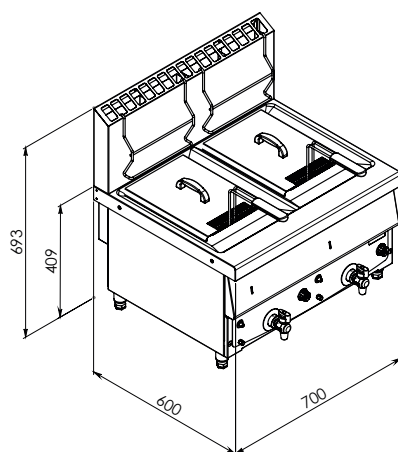
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco priva di fasci tubieri
- Accensione tramite piezoelettrico
- Controllo visivo della fiamma pilota
- Impostazione temperatura olio tramite termostato
- Valvola gas meccanica con termostato integrato
- Termostato di sicurezza
- Piedini regolabili

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie, sans soudures et faisceaux tubulaires
- Allumage par piézoélectrique
- Inspection visuelle de la flamme du pilote
- Réglage de la température de l'huile par thermostat
- Vanne gaz mécanique avec thermostat intégré
- Thermostat de sécurité
- Pieds réglables

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cubeta embutida sin soldaduras ni haces de tubos
- Encendido por piezoelectrico
- Inspección visual de la llama del piloto
- Programación de la temperatura del aceite mediante termostato
- Válvula de gas mecánica con termostato integrado
- Termostato de seguridad
- Patas regulables



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN
H8260200	GT 10+10
H8270200	GT 10+10 cestello ½ inox - panier ½ inox - cesto ½ acero inox

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES	
00035875	Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba
00035842	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	700 x 693 x 600 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	54 kg - 63 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	nr. 2 290x120x215 mm
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	6.5 kW + 6.5 kW
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	10 l + 10 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	16 - 20 kg/h

* Gas GPL di standard (ugelli metano in dotazione) • Gaz GPL standard (buses de gaz méthane fournis) • Gas GPL estandard (boquillas para gas metano en el equipamiento)

CARATTERISTICHE

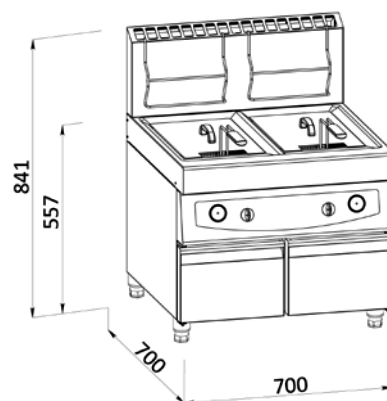
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco priva di fasci tubieri
- Accensione tramite piezoelettrico
- Controllo visivo della fiamma pilota
- Impostazione temperatura olio tramite termostato
- Valvola gas meccanica con termostato integrato
- Termostato di sicurezza
- Piedini regolabili

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie, sans soudures et faisceaux tubulaires
- Allumage par piézoélectrique
- Inspection visuelle de la flamme du pilote
- Réglage de la température de l'huile par thermostat
- Vanne gaz mécanique avec thermostat intégré
- Thermostat de sécurité
- Pieds réglables

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cubeta embutida sin soldaduras ni haces de tubos
- Encendido por piezoelectrico
- Inspección visual de la llama del piloto
- Programación de la temperatura del aceite mediante termostato
- Válvula de gas mecánica con termostato integrado
- Termostato de seguridad
- Patas regulables



CODICE - CODE - CÓDIGO	DESCRIZIONE - DESCRIPTION - DESCRIPCIÓN
H8222000	GTS 17+17
H8232000	GTS 17+17 cestello ½ inox - panier ½ inox - cesto ½ acero inox

ACCESSORI OPZIONALI - ACCESSOIRES EN OPTION - ACCESORIOS OPCIONALES

00035876	Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba
00038839	Coperchio a tenuta stagna - Couvercle étanche - Tapa estanca
00028452	Aggancio bordi - Connection - Accesorio de borde
	Kit manometro 100 mBAR - Kit manomètre 100 mBAR - Kit manómetro 100 mBAR
00035806	Cestello intero - Panier plein - Cesto intero
00035843	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½

SPECIFICHE TECNICHE - SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES - ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	700 x 841 x 700 mm
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	Nr. 2 - 215x120x375 mm
Dimensioni ½ cestello (BxHxP) - Dimensions du panier ½ (LxHxP) - Medidas de la cesta ½ (BxHxP)	Nr. 4 - 105x120x375 mm
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	12 kW + 12 kW
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	17 l + 17 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	18 kg + 18 Kg

** Gas GPL di standard (ugelli metano in dotazione) • Gaz GPL standard (buses de gaz méthane fournis) • Gas GPL standard (boquillas para gas metano en el equipamiento)

CARATTERISTICHE

- Solida struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca doppia stampata monoblocco, priva di fasci tubieri
- Accensione tramite piezoelettrico, alimentazione elettrica non necessaria
- Termostato di temperatura e termostato di sicurezza
- Comandi elettromeccanici con termometro per la visualizzazione della temperatura
- Rubinetto di scarico olio di grande portata con manovra di apertura e chiusura sul fronte della macchina
- Piedini regolabili in acciaio inox

CARACTÉRISTIQUES

- Structure solide entièrement en acier inox AISI 304
- Double cuve emboutie monobloc, sans tuyaux
- Allumage par piezo électrique l'alimentation électrique n'est pas nécessaire
- Thermostat de température et thermostat de sécurité
- Commandes électromécaniques avec thermomètre pour la visualisation de la température
- Robinet de vidange huile de grande portée avec manoeuvre d'ouverture et fermeture sur le devant de la machine
- Pieds réglables en acier inox

CARACTERÍSTICAS

- Sólida estructura autoportante totalmente en acero inoxidable AISI 304
- Cuba embutida sin soldaduras
- Encendido medio piezoelectrico, no se requiere fuente de alimentación
- Termostato de temperatura y termostato de seguridad
- Mandos electromecánicos con termómetro para visualización de la temperatura
- Grifo de drenaje de aceite grande con maniobra de apertura y cierre en la parte frontal de la máquina
- Patas regulables en acero inoxidable





GAMMA • GAMME • GAMA

FRIGGITRICI CON COMANDI ELETTROMECCANICI

Modelli ad alimentazione elettrica e a gas

La gamma è composta dalle friggitrice della serie NE-M con ausilio di potenza e dalle friggitrice della serie GT senza ausilio di potenza.

SERIE A GAS • SÉRIE GAZ • SERIE DE GAS

GT 17



17 l

12 kW

GT 17+17



17 l + 17 l

12 kW + 12 kW

GT 35



35 l ÷ 46 l

19 kW



Friteuses avec commandes électromécaniques

Modèles électriques et gaz

La gamme comprend les friteuses de la série NE-M à alimentation électrique et la série GT à gaz sans besoin d'alimentation électrique.

Freidoras con mandos electromecánicos

Modelos electricos y de gas

La gama está formada por las freidoras de la serie NE-M con potencia auxiliar y por la serie GT sin potencia auxiliar.

SERIE ELETTRICA • SÉRIE ÉLECTRIQUE • SERIE ELECTRICA

NE-M 200



20 l

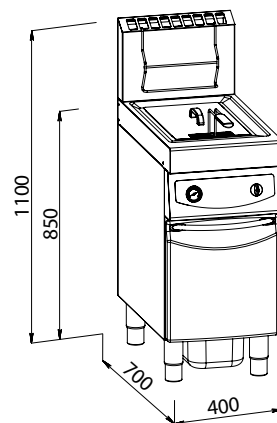
10 kW - 16 kW

NE-M 200+200



20 l + 20 l

10 kW + 10 kW - 16 kW + 16 kW



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN
H8220008	GT 17 cestello intero - Panier plein - Cesto entero
H8230008	GT 17 cestello ½ inox - panier ½ inox - cesto ½ acero inox

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

00035806	Cestello intero - Panier plein - Cesto entero
00035843	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½
00027065	Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite
00035876	Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba
00027178	Kit ruote - Kit roues - Juego de ruedas
00038839	Coperchio stagno - Couvercle étanche - Tapa estanca
00028462	Carrello con ruote per contenitore olio - Chariot avec roues pour bidon récupération de l'huile - Soporte con ruedas para contenedor aceite
00028452	Aggancio bordi - Connection - Accesorio de borde
	Kit manometro 100 mBAR - Kit Manomètre 100 mbar - Kit manómetro 100 mbar

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	400 x 1100 x 700 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	55 kg - 75 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	Nr. 1 215 x 120 x 375 mm
Dimensioni ½ cestello (BxHxP) - Dimensions ½ panier (LxHxP) - Medidas ½ cesto (BxHxP)	Nr. 2 105 x 120 x 375 mm
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	12 kW
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	17 l
Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite	21 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	18 kg

CARATTERISTICHE

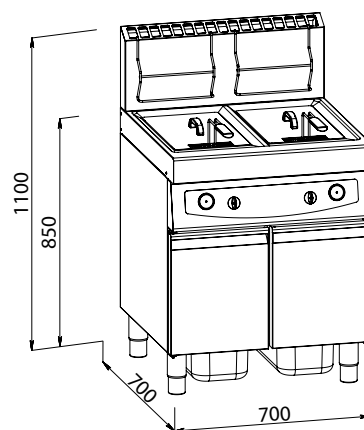
- Solida struttura autoportante interamente in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco in acciaio AISI 304
- Accensione tramite piezoelettrico, non è necessaria l'alimentazione elettrica
- Termostato di temperatura e termostato di sicurezza
- Comandi elettromeccanici con termometro per la visualizzazione della temperatura
- Rubinetto di scarico olio di grande portata con manovra di apertura e chiusura sul fronte della macchina
- Contenitore per la raccolta dell'olio
- Piedini regolabili in acciaio inox

CARACTÉRISTIQUES

- Structure autoportante résistante en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie sans soudures
- Allumage par moyen du piezo électrique, sans alimentation électrique
- Thermostat de température et thermostat de sécurité
- Commandes électromécaniques avec thermomètre pour la visualisation de la température
- Robinet vidange de l'huile d'un grand débit avec dispositif d'ouverture et de fermeture sur le devant de la machine
- Cuve de vidange de l'huile
- Pieds réglables en acier inox

CARACTERÍSTICAS

- Sólida estructura autoportante totalmente en acero inoxidable AISI 304
- Cuba embutida sin soldaduras
- Encendido medio piezoelectrico, no se requiere fuente de alimentación
- Termostato de temperatura y termostato de seguridad
- Mandos electromecánicos con termómetro para visualización de la temperatura
- Grifo de drenaje de aceite grande con maniobra de apertura y cierre en la parte frontal de la máquina
- Contenedor para recuperación del aceite
- Patas regulables en acero inoxidable



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN
H8220007	GT 17+17 cestello intero - Panier plein - Cesto entero
H8230007	GT 17+17 cestello ½ inox - panier ½ inox - cesto ½ acero inox

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES	
00035806	Cestello intero - Panier plein - Cesto intero
00035843	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½
00027065	Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite
00035876	Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba
00027178	Kit ruote - Kit roues - Juego de ruedas
00038839	Coperchio a tenuta stagna - Couvercle étanche - Tapa estanca
00028462	Carrello con ruote per contenitore olio - Chariot avec roues pour bidon récupération de l'huile - Soporte con ruedas para contenedor aceite
00028452	Aggancio bordi - Connection - Accesorio de borde
	Kit manometro 100 mBAR - Kit Manomètre 100 mbar - Kit manómetro 100 mbar

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	700 x 1100 x 700 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	108 kg - 123 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	Nr. 2 215 x 120 x 375 mm
Dimensioni ½ cestello (BxHxP) - Dimensions ½ panier (LxHxP) - Medidas ½ cesto (BxHxP)	Nr. 4 105 x 120 x 375 mm
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	12 kW + 12 kW
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	17 l + 17 l
Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite	21 l + 21 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	18 kg + 18 kg

CARATTERISTICHE

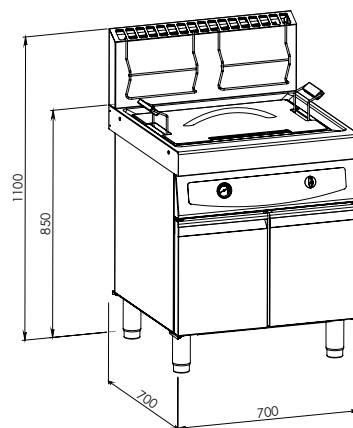
- Solida struttura autoportante interamente in acciaio inox AISI 304
- Vasca doppia stampata monoblocco, priva di fasci tubieri
- Accensione tramite piezoelettrico, non è necessaria l'alimentazione elettrica
- Termostato di temperatura e termostato di sicurezza
- Comandi elettromeccanici con termometro per la visualizzazione della temperatura
- Rubinetto di scarico olio di grande portata con manovra di apertura e chiusura sul fronte della macchina
- Contenitori per la raccolta dell'olio
- Piedini regolabili in acciaio inox

CARACTÉRISTIQUES

- Structure autoportante résistante en acier inox AISI 304
- Double cuve emboutie sans soudures
- Allumage par moyen du piezo électrique, sans alimentation électrique
- Thermostat de température et thermostat de sécurité
- Commandes électromécaniques avec thermomètre pour la visualisation de la température
- Robinet vidange de l'huile d'un grand débit avec dispositif d'ouverture et de fermeture sur le devant de la machine
- Cuves de vidange de l'huile
- Pieds réglables en acier inox

CARACTERÍSTICAS

- Sólida estructura autoportante totalmente en acero inoxidable AISI 304
- Cuba dopla embutida sin soldaduras
- Encendido medio piezoelectrico, no se requiere fuente de alimentación
- Termostato de temperatura y termostato de seguridad
- Mandos electromecánicos con termómetro para visualización de la temperatura
- Grifo de drenaje de aceite grande con maniobra de apertura y cierre en la parte frontal de la máquina
- Contenedores para recuperación del aceite
- Patas regulables en acero inoxidable

**CODICE • CODE • CÓDIGO****DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN**

H8240009	GT 35 cestello intero - Panier plein - Cesto entero
H8250009	GT 35 cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

00030611	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½
00030610	Cestello intero - Panier plein - Cesto intero
00034670	Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba
00027178	Kit ruote - Kit roues - Juego de ruedas
00028462	Carrello con ruote per contenitore olio - Chariot avec roues pour bidon récupération de l'huile - Soporte con ruedas para contenedor aceite
	Kit manometro 100 mBAR - Kit Manomètre 100 mbar - Kit manómetro 100 mbar

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	700 x 1100 x 700 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	95 kg - 115 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	Nr. 1 540 x 120 x 365 mm
Dimensioni ½ Cestello (BxHxP) - Dimensions ½ Panier (LxHxP) - Medidas ½ Cesto (BxHxP)	Nr. 2 265 x 120 x 365 mm
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	19 kW
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	35 l ÷ 46 l
Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite	17 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	25 kg

CARATTERISTICHE

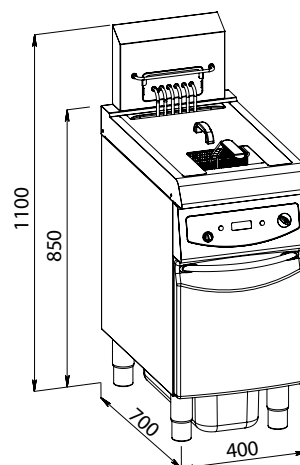
- Solida struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca singola in acciaio inox AISI 304
- Comandi elettromeccanici con termometro per la visualizzazione della temperatura
- Capacità olio: 35 l ÷ 46 l
- Termostato di sicurezza
- Rubinetto di scarico olio di grande portata con manovra di apertura e chiusura sul fronte della macchina
- Filtro contenitore olio
- Piedini regolabili in acciaio inox

CARACTÉRISTIQUES

- Structure en acier inox AISI 304
- Couvette en acier inox AISI 304
- Commandes électromécaniques avec thermomètre pour la visualisation de la température
- Quantité d'huile pour cuisson: 35 l ÷ 46 l
- Thermostat de sécurité
- Robinet vidange de l'huile d'un grand débit avec dispositif d'ouverture et de fermeture sur le devant de la machine
- Filtre à huile contenant
- Pieds réglables en acier inox

CARACTERÍSTICAS

- Sólida estructura en acero inoxidable AISI 304
- Cuba en acero inox AISI 304
- Mandos electromecánicos con termómetro para visualización de la temperatura
- Aceite a nivel: 35 l ÷ 46 l
- Termostato de seguridad
- Grifo de drenaje de aceite grande con maniobra de apertura y cierre en la parte frontal de la máquina
- Filtro contenedor de aceite
- Patas regulables en acero inoxidable



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN
H8320075	NE-M 200 - 10 kW
H8320085	NE-M 200 - 16 kW
H8330075	NE-M 200 - 10 kW cestello ½ inox - panier ½ acier inox - cesto ½ acero inox
H8330085	NE-M 200 - 16 kW cestello ½ inox - panier ½ acier inox - cesto ½ acero inox

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES	
00027065	Filtro di superficie per raccogli olio - Filtre de surface pour le bidon d'huile - Filtro contenedor de aceite
	Supplemento per 10 kW 230V 3N - Supplément pour 10 kW 230V 3N - Suplemento para 10 kW 230V 3N
	Supplemento per 16 kW 230V 3~ - Supplément pour 16 kW 230V 3~ - Suplemento para 16 kW 230V 3~
00028012	Filtro di fondo - Filtre de fond - Filtro de fondo
00028253	Telaio protezione resistenze - Cadre de protection de résistance - Marco de protección de resistencia
00028462	Carrello con ruote per contenitore olio - Chariot avec roues pour bidon récupération de l'huile - Soporte con ruedas para contenedor aceite
00028010	Cestello intero - Panier plein - Cesto intero
00028011	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS	
Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	400 x 1100 x 700 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	45 kg - 55 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	Nr. 1 260 x 150 x 280 mm
Tensione di alimentazione - Tensione d'alimentation - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	20 l
Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite	21 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	22 kg/h (10 kW) 28 kg/h (16 kW)

CARATTERISTICHE

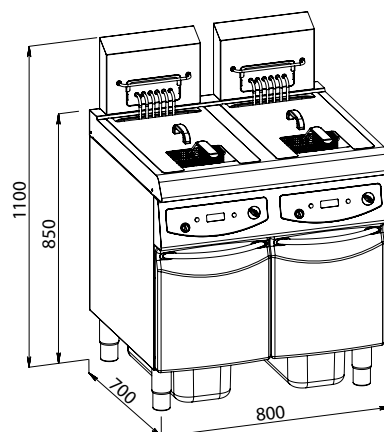
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Termostato di sicurezza
- Resistenza corazzata ribaltabile e sollevabile
- Contenitore raccogli olio in acciaio inox
- Rubinetto di scarico
- Piedini regolabili in acciaio inox

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie en inox AISI 304 avec une large zone froide
- Thermostat de sécurité supplémentaire
- Résistance blindée relevable et levable
- Bidon de récupération de l'huile en acier inox
- Robinet de vidange
- Pieds réglables en acier inox

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cubeta en estampación monobloque en acero AISI 304 con amplia zona fría
- Termostato de seguridad
- Resistencia acorazada abatible y elevable
- Contenedor para recoger el aceite en acero inox
- Grifo de vaciado
- Patas regulables en acero inox



CODICE - CODE - CÓDIGO	DESCRIZIONE - DESCRIPTION - DESCRIPCIÓN
H8320077	NE-M 200+200 - 10+10 kW
H8320087	NE-M 200+200 - 16+16 kW
H8330077	NE-M 200+200 20 kW cestello ½ inox - panier ½ inox - cesto ½ acero inox
H8330087	NE-M 200+200 32 kW cestello ½ inox - panier ½ acier inox- cesto ½ acero inox

ACCESSORI OPZIONALI - ACCESSOIRES EN OPTION - ACCESORIOS OPCIONALES

00027065	Filtro di superficie per raccogli olio - Filtre de surface pour le bidon d'huile - Filtro contenedor de aceite
	Supplemento per 10 kW + 10 kW 230V 3N - Supplément pour 10 kW + 10 kW 230V 3N - Suplemento para 10 kW + 10 kW 230V 3N
00028462	Carrello con ruote per contenitore olio - Chariot avec roues pour bidon récupération de l'huile - Soporte con ruedas para contenedor aceite
00028012	Filtro di fondo - Filtre de fond - Filtro de fondo
00028253	Telaio protezione resistenze - Cadre de protection de résistance - Marco de protección de resistencia
00028010	Cestello intero - Panier plein - Cesto intero
00028011	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½

SPECIFICHE TECNICHE - SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES - ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	800 x 1100 x 700 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	90 kg - 105 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	Nr. 1 260 x 150 x 280 mm
Tensione di alimentazione - Tensione d'alimentation - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	20 l + 20 l
Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite	21 l + 21 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	44 kg/h (20 kW) 56 kg/h (32 kW)

CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Termostato di sicurezza
- Resistenza corazzata ribaltabile
- Contenitori raccogli olio in acciaio inox
- Rubinetto di scarico
- Piedini regolabili in acciaio inox

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie en inox AISI 304 avec une large zone froide
- Thermostat de sécurité supplémentaire
- Résistance blindée relevable
- Bidons de récupération de l'huile en acier inox
- Robinet de vidange
- Pieds réglables en acier inox

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cubeta en estampación monobloque en acero AISI 304 con amplia zona fría
- Termostato de seguridad
- Resistencia acorazada abatible
- Contenedores para recoger el aceite en acero inox
- Grifo de vaciado
- Patas regulables en acero inox





GAMMA • GAMME • GAMA

FRIGGITRICI CON COMANDI ELETTRONICI

Modelli ad alimentazione elettrica

La gamma è composta dalle friggitrice elettriche della serie NE-S e NG-S.

Friteuses avec commandes électroniques

Modèles électriques

La gamme comprend les friteuses de la série NE-S et NG-S.

Freidoras con mandos electrónicos

Modelos electricos

La gama está formada por las freidoras de la serie NE-S y NG-S.

SERIE ELETTRICA • SÉRIE ÉLECTRIQUE • SERIE ELECTRICA

NE-S 20

NE-S 20+20

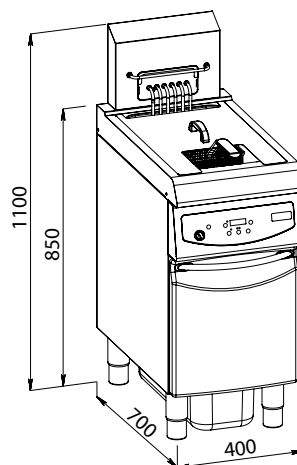


20 l

20+20 l

10 kW - 16 kW

10 kW + 10 kW - 16 kW + 16 kW

**CODICE • CODE • CÓDIGO****DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN**

H8321032	NE-S 20 - 10 kW cestello inox - panier an acier inox - cesto en acero inox
H8321042	NE-S 20 - 16 kW cestello inox - panier an acier inox - cesto en acero inox
H8331032	NE-S 20 10 kW cestello ½ inox - panier inox ½ - cesto acero inox ½
H8331042	NE-S 20 16 kW cestello ½ inox - panier inox ½ - cesto acero inox ½

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

	Supplemento per 10 kW 230V 3N - Supplément pour 10 kW 230V 3N - Suplemento para 10 kW 230V 3N
00027065	Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite
	Timer cottura - Timer cuisson - Temporizador para cocción
00028462	Carrello con ruote per contenitore olio - Chariot avec roues pour bidon récupération de l'huile - Soporte con ruedas para contenedor aceite
00028012	Filtro di fondo - Filtre de fond - Filtro de fondo
00028253	Telaio protezione resistenza - Cadre de protection de résistance - Marco de protección de resistencia
00028010	Cestello intero - Panier plein - Cesto intero
00028011	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	400 x 1100 x 700 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	46 kg - 57 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	260 x 150 x 280 mm
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	10 kW 16 kW
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	20 l
Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite	21 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	22 kg/h (10 kW) 28 kg/h (16 kW)

CARATTERISTICHE

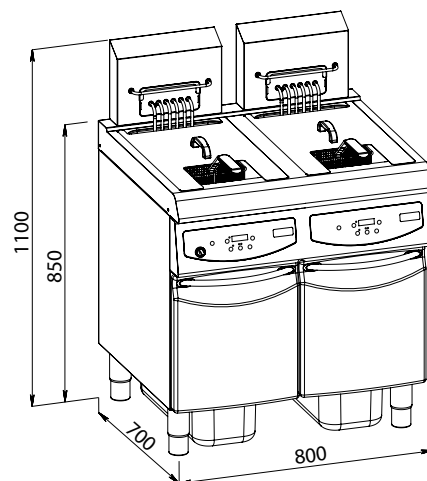
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Resistenza corazzata ribaltabile e alzabile
- Gestione elettronica semplificata con 2 temperature di esercizio regolabili
- Termostato di sicurezza
- Visualizzazione temperature olio
- Segnale acustico al raggiungimento della temperatura impostata
- Ciclo di lavaggio vasca automatico
- Funzione melting
- Piedini regolabili

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie monobloc AISI 304 avec une large zone froide
- Résistance blindée relevable et levable
- Gestion électronique simplifiée avec deux températures de fonctionnement réglables
- Thermostat de sécurité
- Contrôle de température avec deux sondes dans la cuve
- Alarme sonore quand la température programmée est atteinte
- Cycle de lavage cuve automatique
- Fonction de melting
- Pieds réglables en acier inox

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cubeta en estampación monobloque en AISI 304 con amplia zona fría
- Resistencia acorazada abatible y elevable
- Gestión electrónica y simplificada con dos temperaturas de funcionamiento regulables
- Termostato de seguridad
- Visualización de la temperatura del aceite
- Señal acústica cuando se alcanza la temperatura establecida
- Ciclo automático de lavado de la cuba
- Función melting
- Patas regulables



CODICE • CODE • CÓDIGO

DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN

H8321078	NE-S 20+20 - 10 kW + 10 kW cestello inox - panier an acier inox - cesto en acero inox
H8321088	NE-S 20+20 - 16 kW + 16 kW cestello inox - panier an acier inox - cesto en acero inox
H8331078	NE-S 20+20 10+10 kW cestello ½ - panier ½ - cesto ½
H8331088	NE-S 20+20 16+16 kW cestello ½ - panier ½ - cesto ½

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

	Supplemento per 10+10 kW 230V 3N - Supplément pour 10+10 kW 230V 3N - Suplemento para 10+10 kW 230V 3N
00027065	Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite
	Timer cottura - Timer cuisson - Temporizador para cocción
00028462	Carrello con ruote per contenitore olio - Chariot avec roues pour bidon récupération de l'huile - Soporte con ruedas para contenedor aceite
00028012	Filtro di fondo - Filtre de fond - Filtro de fondo
00028253	Telaio protezione resistenza - Cadre de protection de résistance - Marco de protección de resistencia
00028010	Cestello intero - Panier plein - Cesto intero
00028011	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	800 x 1100 x 700 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	94 kg - 107 kg
Dimensioni cestello intero (BxHxP) - Dimensions du panier plein (LxHxP) - Medidas de la cesta (BxHxP)	nr. 2 260x150x280 mm
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	10 kW + 10 kW 16 kW + 16 kW
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	20 l + 20 l
Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite	21 l + 21 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	44 kg/h (20 kW) 56 kg/h (32 kW)

CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Resistenza corazzata ribaltabile e alzabile
- Gestione elettronica semplificata con 2 temperature di esercizio regolabili
- Termostato di sicurezza
- Visualizzazione temperature olio
- Segnale acustico al raggiungimento della temperatura impostata
- Ciclo di lavaggio vasca automatico
- Funzione melting
- Piedini regolabili

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie monobloc AISI 304 avec une large zone froide
- Résistance blindée relevable et levable
- Gestion électronique simplifiée avec deux températures de fonctionnement réglables
- Thermostat de sécurité
- Contrôle de température avec deux sondes dans la cuve
- Alarme sonore quand la température programmée est atteinte
- Cycle de lavage cuve automatique
- Fonction de melting
- Pieds réglables en acier inox

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cubeta en estampación monobloque en AISI 304 con amplia zona fría
- Resistencia acorazada abatible y elevable
- Gestión electrónica y simplificada con dos temperaturas de funcionamiento regulables
- Termostato de seguridad
- Visualización de la temperatura del aceite
- Señal acústica cuando se alcanza la temperatura establecida
- Ciclo automático de lavado de la cuba
- Función melting
- Patas regulables







CIA • EFFICIENZA • EFFICACITÀ • EFFICIENZA • EFFICACITÀ • EFFICIENZA • EFFICACITÀ • EFFICIENZA • EFFICACITÀ • EFFICACITÀ
EFFICIENZA • EFFICACITÀ • EFFICIENZA • EFFICIENZA • EFFICACITÀ • EFFICIENZA • EFFICIENZA • EFFICIENZA • EFFICIENZA • EFFICACITÀ
CACITÀ • EFFICIENZA • EFFICACITÀ • EFFICIENZA • EFFICACITÀ • EFFICIENZA • EFFICACITÀ • EFFICIENZA • EFFICIENZA • EFFICACITÀ • EFFICACITÀ

FRIGGITRICI AD ALTO RENDIMENTO

FRIGGITRICI AD ALTO RENDIMENTO

Modelli ad alimentazione elettrica e a gas

La gamma è composta dalle friggitrici della serie EFP/EFU ad alimentazione elettrica e dalla serie GFP/GFU con alimentazione a gas. I modelli elettrici sono disponibili con sistema di filtraggio dell'olio integrato. I modelli sono disponibili nella profondità da 800 mm e da 900 mm.

SERIE ELETTRICA • SÉRIE ÉLECTRIQUE • SERIE ELECTRICA

EFP 25 AC

EFU 25 AC

EFR 25



25 l

25 l

25 l

800 mm

900 mm

900 mm

20 kW max

20 kW max

20 kW max



Friteuses à haut rendement

Versions électriques et gaz

La gamme comprend les friteuses de la série EFP/EFU à alimentation électrique et GFP/GFU avec alimentation à gaz. Les modèles électriques sont disponibles avec système de filtrage de l'huile intégré. Les modèles sont disponibles avec profondeur de 800 mm et de 900 mm.

Freidoras de alto rendimiento

Modelos electricos y de gas

La gama está formada por las freidoras de la serie EFP/EFU de alimentación eléctrica y GFP/GFU con alimentación de gas. Los modelos eléctricos están disponibles con sistema integrado de filtrado del aceite. Los modelos están disponibles con profundidades de 800 mm y de 900 mm.

SERIE A GAS • SÉRIE GAZ • SERIE DE GAS

GFP 25 AC

GFU 25 AC



25 l

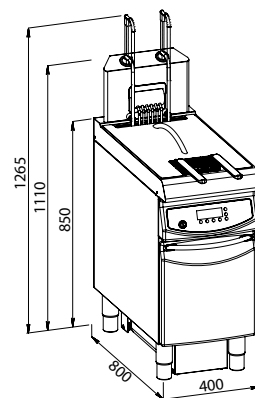
25 l

800 mm

900 mm

25 kW max

25 kW max



CODICE • CODE • CÓDIGO

DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN

H5311010	EFP 25 AC Profondità 800 mm con alzata cestello - Profondeur 800 mm et relevage panier automatique - Profundidad 800 mm y elevación del cesto automática
----------	--

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

00027183	Coperchio antigalleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación (cesto mezzo - panier ½ - cesto ½)
00027186	Coperchio antigalleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación (cestello intero - panier plein - cesto entero)
00027100	Cestello intero - Panier plein - Cesto entero (365 x h130 x 300 mm)
00027065	Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite
00027184	Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba
00027147	Aggancio bordi (profondità 800 mm) - Connection (profondeur 800 mm) - Sujeción de bordes (profundidad 800 mm)
00027137	Coperchio a tenuta stagna - Couvercle étanche - Cubierta de ajuste estanco
00027178	Kit ruote movimentazione friggitrice - Kit roues pour le déplacement de la friteuse - Juego de ruedas para desplazar la freidora
00027101	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	400 x 1110 x 800 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	65 kg - 79 kg
Dimensioni cestello inox (BxHxP) - Dimensions du panier acier inox (LxHxP) - Medidas de la cesta acero inox (BxHxP)	Nr. 2 140 x 130 x 365 mm
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50 Hz
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	20 kW max (6.6 - 13.2 - 20 kW)*
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	25 l
Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite	27 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	35 kg/h

* **Riscaldamento modulare:** La potenza assorbita 20 kW indica la potenza massima assorbita durante la frittura (a cibo inserito). La potenza in fase di avviamento (melting) è di soli 6.6 kW, sale poi a 13.2 kW nella fase successiva fino ad arrivare alla temperatura di frittura. • **Rechauffage modulaire:** Puissance absorbée 20 kW c'est la puissance max. absorbée par la friteuse pendant la cuisson (produit inséré). La puissance en phase de démarrage (mélange) est de 6,6 kW seulement et de 13,2 kW en phase successive, jusqu'à arriver à la température de cuisson. • **Calentamiento modular:** La potencia absorbida 20 kW indica la potencia máxima absorbida durante la frittura (una vez introducidos los alimentos). La potencia en fase de puesta en marcha (melting) es de solo 6,6 kW, que después sube a 13,2 kW en la fase siguiente, hasta llegar a la temperatura de fritura.

CARATTERISTICHE

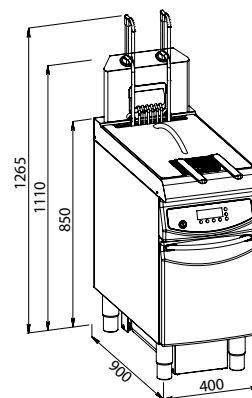
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Resistenza corazzata ribaltabile e alzabile
- Sonde di temperatura in vasca
- Filtro vasca
- Sollevamento cesto automatico
- Centralina elettronica Easytouch
- 12 programmi utente
- Ciclo di melting automatico
- Ciclo di lavaggio vasca automatico
- Contenitore olio carrellato
- Piedini regolabili in acciaio inox

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie monobloc en acier inox AISI 304 avec une large zone froide
- Résistance blindée relevable et levable
- Sondes de température dans la cuve
- Filtre du cuve
- Relevage panier automatique
- Centrale électronique Easytouch
- 12 cycles de cuisson
- Cycle de Melting automatique
- Cycle de lavage cuve automatique
- Bidon d'huile avec roues
- Pieds réglables en acier inox

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cuba de cocción en AISI 304 embutida monobloque sin soldaduras, con una profunda zona fría
- Sistema de resistencias acorazadas abatibles y elevable
- Sondas de temperatura
- Filtro de fondo de cuba
- Elevación del cesto automática
- Centralita electrónica easytouch con panel LCD
- 12 ciclos de cocción personalizables
- Ciclo melting automático
- Ciclo automático de lavado de la cuba
- Contenedor de aceite introducido en un bastidor dotado de ruedas
- Patas regulables en acero inoxidable



CODICE • CODE • CÓDIGO

DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN

H7311010	EFU 25 AC Profondità 900 mm con alzata cestello - Profondeur 900 mm et relevage panier automatique - Profundidad 900 mm y elevación del cesto automática
----------	--

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

00027183	Coperchio antigalleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación (cesto mezzo - panier ½ - cesto ½)
00027186	Coperchio antigalleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación (cestello intero - panier plein - cesto entero)
00027100	Cestello intero - Panier plein - Cesto entero (365 x h130 x 300 mm)
00027065	Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite
00027184	Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba
00027148	Aggancio bordi (profondità 900 mm) - Connection (profondeur 900 mm) - Sujeción de bordes (profundidad 900 mm)
00027137	Coperchio a tenuta stagna - Couvercle étanche - Cubierta de ajuste estanco
00027178	Kit ruote movimentazione friggitrice - Kit roues pour le déplacement de la friteuse - Juego de ruedas para desplazar la freidora
00027101	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	400 x 1110 x 800 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	67 kg - 81 kg
Dimensioni cestello inox (BxHxP) - Dimensions du panier acier inox (LxHxP) - Medidas de la cesta acero inox (BxHxP)	Nr. 2 140 x 130 x 365 mm
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	20 kW max (6,6 - 13,2 - 20 kW)*
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	25 l
Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite	27 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	35 kg/h

* **Riscaldamento modulare:** La potenza assorbita 20 kW indica la potenza massima assorbita durante la frittura (a cibo inserito). La potenza in fase di avviamento (melting) è di soli 6,6 kW, sale poi a 13,2 kW nella fase successiva fino ad arrivare alla temperatura di frittura. • **Rechauffage modulaire:** Puissance absorbée 20 kW c'est la puissance max. absorbée par la friteuse pendant la cuisson (produit inséré). La puissance en phase de démarrage (mélange) est de 6,6 kW seulement et de 13,2 kW en phase successive, jusqu'à arriver à la température de cuisson. • **Calentamiento modular:** La potencia absorbida 20 kW indica la potencia máxima absorbida durante la frittura (una vez introducidos los alimentos). La potencia en fase de puesta en marcha (melting) es de solo 6,6 kW, que después sube a 13,2 kW en la fase siguiente, hasta llegar a la temperatura de fritura.

CARATTERISTICHE

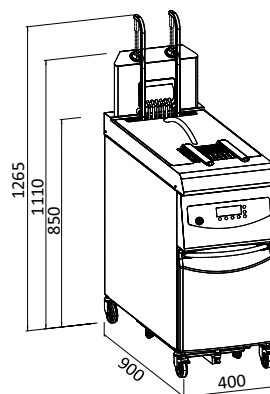
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Resistenza corazzata ribaltabile e alzabile
- Sonde di temperatura in vasca
- Filtro vasca
- Sollevamento cesto automatico
- Centralina elettronica Easytouch
- 12 programmi utente
- Ciclo di melting automatico
- Ciclo di lavaggio vasca automatico
- Contenitore olio carrellato
- Piedini regolabili in acciaio inox

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie monobloc en acier inox AISI 304 avec une large zone froide
- Résistance blindée relevable et levable
- Sondes de température dans la cuve
- Filtre du cuve
- Relevage panier automatique
- Centrale électronique Easytouch
- 12 cycles de cuisson
- Cycle de Melting automatique
- Cycle de lavage cuve automatique
- Bidon d'huile avec roues
- Pieds réglables en acier inox

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cuba de cocción en AISI 304 embutida monobloque sin soldaduras, con una profunda zona fría
- Sistema de resistencias acorazadas abatibles y elevable
- Sondas de temperatura
- Filtro de fondo de cuba
- Elevación del cesto automática
- Centralita electrónica easytouch con panel LCD
- 12 ciclos de cocción personalizables
- Ciclo melting automático
- Ciclo automático de lavado de la cuba
- Contenedor de aceite introducido en un bastidor dotado de ruedas
- Patatas regulables en acero inoxidable



CODICE • CODE • CÓDIGO	DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN
H7311140	EFR 25 - Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½
H7321140	EFR 25 - Cestello intero - Panier plein - Cesto entero

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

00027311	Filtri in carta - Filtres en papier - Filtras de papel
00027310	Filtri con carboni attivi - Filtres à charbons actifs - Filtras con carbones activos
00027183	Coperchio antigalleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación (cesto mezzo - Panier ½ - Cesto ½)
00027186	Coperchio antigalleggiamento (cestello intero) - Couvercle sécurisé (panier plein) - Tapa antiflotación (cesto entero)
00027100	Cestello intero - Panier plein - Cesto entero (365 x h130 mm x 300 mm)
00027101	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½

* Lotto minimo: 100 pezzi - Lot minimum: 100 pièces - Lote mínimo: 100 piezas

** Lotto minimo da 50 pezzi - Lot minimum: 50 pièces - Lote mínimo: 50 piezas

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	400 x 1110 x 900 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	101 kg - 115 kg
Dimensioni cestello inox (BxHxP) - Dimensions du panier acier inox (LxHxP) - Medidas de la cesta acero inox (BxHxP)	Nr. 2 140x130x365 mm
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	400V 3N @ 50Hz
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	20 kW max (6.6 - 13.2 - 20 kW)*
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	25 l
Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite	27 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	35 kg/h

* **Riscaldamento modulare:** La potenza assorbita 20 kW indica la potenza massima assorbita durante la frittura (a cibo inserito). La potenza in fase di avviamento (melting) è di soli 6.6 kW, sale poi a 13.2 kW nella fase successiva fino ad arrivare alla temperatura di frittura. • **Rechauffage modulaire:** Puissance absorbée 20 kW c'est la puissance max. absorbée par la friteuse pendant la cuisson (produit inséré). La puissance en phase de démarrage (mélange) est de 6,6 kW seulement et de 13,2 kW en phase successive, jusqu'à arriver à la température de cuisson. • **Calentamiento modular:** La potencia absorbida 20 kW indica la potencia máxima absorbida durante la frittura (una vez introducidos los alimentos). La potencia en fase de puesta en marcha (melting) es de solo 6,6 kW, que después sube a 13,2 kW en la fase siguiente, hasta llegar a la temperatura de frittura.

CARATTERISTICHE

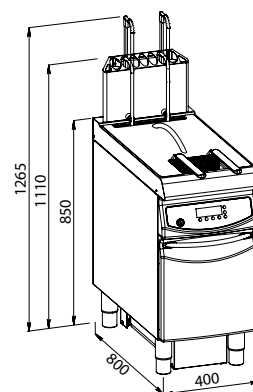
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca di cottura in AISI 304 imbutita, con profonda zona fredda
- Sollevamento cesto automatico gestito elettronicamente, per risultati di cottura garantiti e costanti
- Riscaldamento elettrico modulare con modulazione della potenza in fase di avvio e in fase di avvicinamento alla temperatura finale
- Termostato di sicurezza a protezione della resistenza
- Pompa trifase integrata
- Funzione di filtraggio e auto-ricarica dell'olio tramite apposito interruttore
- 12 programmi utente
- Ciclo di melting automatico
- Contenitore olio carrellato
- Rubinetto per svuotamento vasca in tempi rapidi
- Lancia per la pulizia, il riempimento e lo svuotamento dell'olio

CARACTÉRISTIQUES

- Structure en acier inox AISI 304
- Cuve de cuisson en AISI 304 emboutie, avec zone froide profonde
- Relevage panier géré électroniquement, pour une cuisson qui donne des résultats garantis et constants
- Chauffage électrique modulaire avec modulation de la puissance
- Thermostat de sécurité de protection de la résistance
- Pompe triphasée intégrée
- Fonction de remplissage automatique de l'huile via un interrupteur spécifique
- 12 cycles de cuisson
- Cycle de Melting automatique
- Bidon d'huile avec roues
- Robinet pour la vidange rapide de la cuve
- Lance pour le nettoyage, le remplissage et la vidange de l'huile

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cuba de cocción en AISI 304, embutida, con una profunda zona fría
- Elevación del cesto automática con gestión electrónica, para resultados de cocción garantizados y constantes
- Calentamiento eléctrico con modulación de la potencia
- Termostato de seguridad de protección de la resistencia
- Bomba trifásica integrada
- Función de auto-recarga del aceite mediante un interruptor para ello dispuesto
- 12 ciclos de cocción personalizables
- Ciclo melting automático
- Contenedor de aceite introducido en un bastidor dotado de ruedas
- Grifo de vaciado rápido de la cuba
- Lanza para la limpieza, llenado y vaciado del aceite



CODICE • CODE • CÓDIGO

DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN

H1111000	GFP 25 AC - Profondità 800 mm con alzata cestello - Profondeur 800 mm et relevage panier automatique - Profundidad 800 mm y elevación del cesto automática
----------	--

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

00027183	Coperchio antigalleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación (cesto mezzo - Panier ½ - Cesto ½)
00027186	Coperchio antigalleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación (cestello intero - panier plein - cesto entero)
00027100	Cestello intero - Panier plein - Cesto entero (365 x h130 x 300 mm)
00027065	Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite
00027184	Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba
00027147	Aggancio bordi (profondità 800 mm) - Connection (profondeur 800 mm) - Sujeción de bordes (profundidad 800 mm)
00027137	Coperchio a tenuta stagna - Couvercle étanche - Cubierta de ajuste estanco
00027178	Kit ruote movimentazione friggitrice - Kit roue pour le déplacement de la friteuse - Juego de ruedas para desplazar la freidora
	Kit manometro 100 mBAR - Kit Manomètre 100 mbar - Kit manómetro 100 mbar
25121002	Inverter 600W stabilizzato - Convertisseur 600W - Inverter 600W estabilizado (GFP/GFU)
00027101	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	400 x 1110 x 800 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	82 kg - 96 kg
Dimensioni cestello inox (BxHxP) - Dimensions du panier acier inox (LxHxP) - Medidas de la cesta acero inox (BxHxP)	Nr. 2 140 x 130 x 365 mm
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	230V 1N @ 50Hz 25W
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	25 kW max
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	23 l
Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite	27 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	30 kg/h

* **Riscaldamento modulare:** La potenza assorbita 25 kW indica la potenza massima erogata durante la frittura (inserimento prodotto). La potenza erogata nella fase di avviamento e di raggiungimento della temperatura di frittura viene modulata per ridurre il consumo di gas. • **Rechauffage modulaire:** La puissance totale absorbée 25 kW c'est la puissance maxime fournie par la friteuse pendant la cuisson (produit inséré). La puissance fournie pendant la phase de démarrage et d'arrivée à la température de cuisson est modulée pour réduire la consommation de gaz. • **Calentamiento modular:** La potencia absorbida de 25 kW indica la potencia máxima suministrada durante la frittura (inserción del producto). La potencia entregada durante la fase de arranque y cuando se alcanza la temperatura la frittura se modula para reducir el consumo de gas.

CARATTERISTICHE

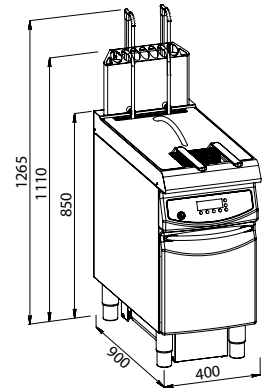
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca a Y monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Camera di combustione ecologica, senza materiali isolanti
- Sistema di combustione Premix
- Bruciatori con tecnologia infrarossi, senza fiamma pilota
- Sonde di temperatura in vasca
- Filtro vasca
- Contenitore olio carrellato
- Centralina elettronica Easytouch
- 12 programmi utente
- Ciclo melting automatico
- Ciclo di lavaggio vasca automatico
- Piedini in acciaio inox regolabili

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve de cuisson à "Y" emboutie monobloc en acier inox AISI 304 avec une large zone froide
- Chambre de combustion écologique sans matériaux isolant
- Système de combustion Premix
- Bruleurs avec technologie infrarouge sans flamme pilote
- Sondes de température dans la cuve
- Filtre du cuve
- Centrale électronique Easytouch
- 12 cycles de cuisson
- Cycle de Melting automatique
- Cycle de lavage cuve automatique
- Bidon d'huile avec roues
- Pieds réglables en acier inox

CARACTERÍSTICAS

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Cuba de cocción en "Y" de acero inoxidable AISI 304, embutida monobloque con una profunda zona fría de decantación
- Quemadores con tecnología infrarrojos utilizando la potencia modular de calentamiento
- Sistema de combustión premezclada Premix
- Cámara de combustión ecológica, sin materiales aislantes
- Sonde de temperatura
- Filtro de fondo de cuba
- Centralita electrónica easytouch con panel LCD
- 12 ciclos de cocción personalizables
- Ciclo melting automático
- Ciclo automático de lavado de la cuba
- Contenedor de aceite introducido en un bastidor dotado de ruedas
- Patas regulables en acero inoxidable



CODICE • CODE • CÓDIGO

H3111000

DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPCIÓN

GFU 25 AC Profondità 900 mm con alzata cestello - Profondeur 900 mm et relevage panier automatique - Profundidad 900 mm y elevación del cesto automática

ACCESSORI OPZIONALI • ACCESSOIRES EN OPTION • ACCESORIOS OPCIONALES

00027183	Coperchio antigalleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación (cesto mezzo - Panier ½ - Cesto ½)
00027186	Coperchio antigalleggiamento - Couvercle sécurisé - Tapa antiflotación (cestello intero - panier plein - cesto entero)
00027100	Cestello intero - Panier plein - Cesto entero (365 x h130 x 300 mm)
00027065	Filtro contenitore olio - Filtre à huile contenant - Filtro contenedor de aceite
00027184	Griglia vasca - Grille résistance - Parrilla de cuba
00027148	Aggancio bordi (profondità 900 mm) - Connection (profondeur 900 mm) - Sujeción de bordes (profundidad 900 mm)
00027137	Coperchio a tenuta stagna - Couvercle étanche - Cubierta de ajuste estanco
00027178	Kit ruote movimentazione friggitrice - Kit roue pour le déplacement de la friteuse - Juego de ruedas para desplazar la freidora
	Kit manometro 100 mBAR - Kit Manomètre 100 mbar - Kit manómetro 100 mbar
00027101	Cestello ½ - Panier ½ - Cesto ½

SPECIFICHE TECNICHE • SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES • ESPECIFICACIONES TECNICAS

Dimensioni (BxHxP) - Dimension (LxHxP) - Medidas (BxHxP)	400 x 1110 x 900 mm
Peso netto/lordo - Poids net/brut - Peso neto/peso bruto	84 kg - 98 kg
Dimensioni cestello inox (BxHxP) - Dimensions du panier acier inox (LxHxP) - Medidas de la cesta acero inox (BxHxP)	Nr. 2 140 x 130 x 365 mm
Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation - Tensión de alimentación	230V 1N @ 50Hz 25W
Potenza assorbita - Puissance absorbée - Potencia absorbida	25 kW max
Olio a livello - Quantité d'huile pour cuisson - Aceite a nivel	23 l
Capacità raccogli olio - Capacité cuvette vidange huile - Capacidad recogedor de aceite	27 l
Produzione patate surgelate - Production avec pommes de terre surgelées - Producción con patatas congeladas	30 kg/h

* **Riscaldamento modulare:** La potenza assorbita 25 kW indica la potenza massima erogata durante la frittura (inserimento prodotto). La potenza erogata nella fase di avviamento e di raggiungimento della temperatura di frittura viene modulata per ridurre il consumo di gas. • **Rechauffage modulaire:** La puissance totale absorbée 25 kW c'est la puissance maxime fournie par la friteuse pendant la cuisson (produit inséré). La puissance fournie pendant la phase de démarrage et d'arrive à la température de cuisson est modulée pour réduire la consommation de gaz. • **Calentamiento modular:** La potencia absorbida de 25 kW indica la potencia máxima suministrada durante la frittura (inserción del producto). La potencia entregada durante la fase de arranque y cuando se alcanza la temperatura la frittura se modula para reducir el consumo de gas.

CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Vasca a Y monoblocco in acciaio AISI 304, con ampia zona fredda
- Camera di combustione ecologica, senza materiali isolanti
- Sistema di combustione Premix
- Bruciatori con tecnologia infrarossi, senza fiamma pilota
- Sonda di temperatura in vasca
- Filtro vasca
- Contenitore olio carrellato
- Centralina elettronica Easytouch
- 12 programmi utente
- Ciclo melting automatico
- Ciclo di lavaggio vasca automatico
- Piedini regolabili in acciaio inox

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Cuve de cuisson à "Y" emboutie monobloc en acier inox AISI 304 avec une large zone froide
- Chambre de combustion écologique sans matériaux isolants
- Système de combustion Premix
- Brûleurs avec technologie infrarouge sans flamme pilote
- Sondes de température dans la cuve
- Filtre du cuve
- Centrale électronique Easytouch
- 12 cycles de cuisson
- Cycle de Melting automatique
- Cycle de lavage cuve automatique
- Bidon d'huile avec roues
- Pieds réglables en acier inox

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en acero inox AISI 304
- Cuba de cocción en "Y" de acero inoxidable AISI 304, embudida monobloque con una profunda zona fría de decantación
- Quemadores con tecnología infrarrojos utilizando la potencia modular de calentamiento
- Sistema de combustión premezclada Premix
- Cámara de combustión ecológica, sin materiales aislantes
- Sonde de temperatura
- Filtro de fondo de cuba
- Centralita electrónica easytouch con panel LCD
- 12 ciclos de cocción personalizables
- Ciclo melting automático
- Ciclo automático de lavado de la cuba
- Contenedor de aceite introducido en un bastidor dotado de ruedas
- Patas regulables en acero inoxidable



AVVERTENZE

Tutte le friggitrici a gas presenti sul listino sono fornite di serie con la predisposizione:

- Serie GT - gas metano (ugelli GPL in dotazione)
- Serie GT modelli da banco - gas GPL (ugelli gas metano in dotazione)

La produzione oraria indicata nelle "Specifiche tecniche" può variare in base alla tipologia del prodotto e dal grado di cottura desiderato. Si raccomanda di introdurre nel cestello la quantità di prodotto indicata nelle istruzioni per l'uso.

L'azienda si riserva il diritto di modificare i prezzi di listino dei ricambi, in base alle proprie esigenze, previa comunicazione. Si prega di considerare la scontistica ricambi.

ADVERTISSEMENT

Les friteuses à gaz dans le tarif sont fournis standard avec:

- Série GT - gaz méthane (buses GPL fournis)
- Série GT models à poser - gaz GPL (buses de gaz méthane fournis)

La production horaire indiquée dans les "Spécifications techniques" peut varier selon le type de produit et le degré de cuisson désiré. On recommande d'introduire dans le panier la quantité de produit indiqué dans les instructions d'utilisation.

La société se réserve le droit de modifier les prix de catalogue des pièces détachées en fonction de ses exigences. Prions considérer la remise pièces détachées.

ADVERTENCIAS

Todas las freidoras a gas en catálogo se entregan con preajuste de serie:

- Serie GT - gas metano (boquillas GLP en el equipamiento serie)
- Serie GT modelos de mesa - gas metano (boquillas para gas metano en el equipamiento serie)

La producción por hora indicada en las "Especificaciones técnicas" puede variar en función del tipo de producto y del grado de cocción deseado.

Es importante introducir en la cesta la cantidad de producto indicada en las instrucciones de uso.

La empresa se reserva el derecho de modificar los precios de la lista de recambios, según sus propias necesidades, previa comunicación. Se ruega considerar los descuentos en recambios.

CONDIZIONI GENERALI DI FORNITURA

Iva. A carico del committente.

Modalità ordine. Si accettano solo ordini scritti con indicato tassativamente il codice degli articoli. La conferma d'ordine deve essere resa e controfirmata; nulla ricevendo entro 3 gg. dall'invio della stessa, Elframo considererà l'ordine accettato. **Non si accettano ordini per importi inferiori a € 150,00.**

Consegna. Immediata per macchine in versione base disponibili a magazzino - 5 gg per modelli a gas ed elettrici standard - 3gg per ricambi disponibili a magazzino - 24 ore per urgenze (costo extra da pagare). Elframo si riserva in ogni caso il diritto di consegnare in un tempo successivo, previa verifica disponibilità a magazzino.

Resa. La merce si intende venduta EXW (franco ns. fabbrica). L'azienda non risponde di inconvenienti dovuti a ritardi o disguidi del vettore. Al ricevimento materiale si raccomanda di verificare lo stato del packaging all'atto della consegna o entro le 24 ore max dalla ricezione. In caso di contestazione, comunicare tassativamente riserva scritta al vettore ed alla ns. azienda (solo in caso di porto franco).

Imballo. Imballo standard incluso nel prezzo. Imballi speciali a richiesta.

Garanzia. La garanzia decorre dalla data di fatturazione della merce da Elframo verso il rivenditore ed ha una validità pari a 24 mesi nel caso in cui il prodotto risulti integro e non modificato dal Rivenditore o da terzi. La garanzia si applica nel caso in cui il prodotto sia installato e/o utilizzato in maniera appropriata e in conformità a quanto indicato nel manuale d'uso e d'installazione del prodotto e secondo le specifiche tecniche relative al singolo prodotto. La garanzia si applica sulle parti e sui componenti che presentano difetti di fabbrica, mentre non si applica nell'eventualità di installazione non corretta, di utilizzo improprio del prodotto o di installazioni/interventi di assistenza non gestiti da tecnici qualificati e autorizzati da Elframo Spa. Le parti difettose sono sostituite, entro 60 giorni dalla segnalazione, con resa franco ns. fabbrica, previa autorizzazione tramite compilazione dell'apposito modulo e assegnazione del numero identificativo di reso (numero RMA) da riportarsi sul DDT di accompagnamento e sull'imballo della merce. La garanzia prevede la sostituzione del solo componente difettoso, escludendo ogni altra forma di indennizzo. Eventuali contestazioni non danno diritto alla sospensione del pagamento.

Installazione e collaudo. A carico del committente.

Pagamento. Secondo gli accordi contrattuali salvo per importi fino a € 200,00 scadenza 30gg.

Ritardato pagamento. In caso di ritardato pagamento, sarà applicato l'interesse scolare pari al "prime rate" maggiorato di 4 punti, con decorrenza dalla data di scadenza.

Frequenze e voltaggi speciali. Contattare la sede per fattibilità e preventivo.

La merce viene venduta con clausola "riserva di proprietà". Il mancato pagamento darà luogo ad automatica risoluzione del contratto.

Il presente listino annulla e sostituisce il precedente.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE FOURNITURE

T.V.A. À la charge du client.

Modalité de commande. La société Elframo n'accepte que les commandes écrites indiquant spécifiquement le code des articles. La confirmation de commande doit être renvoyée contresignée ; à défaut de réception dans les 3 jours qui suivent l'envoi de cette dernière, Elframo considèrera la commande comme étant acceptée. **Les commandes inférieures à 150,00 € ne sont pas acceptés.**

Délais de livraison. Livraison immédiate pour les machines dans la version base disponibles en stock. - 5 jours pour les modèles à gaz et électriques standard - 3 jours pour les pièces de détachés disponibles en stock - et 24 heures pour les urgences (prix à payer). Elframo se réserve le droit de livrer dans un délai ultérieur, compatiblement avec ses exigences.

Conditions de livraison. La marchandise s'entend vendue franco départ notre usine (EXW). La société décline toute responsabilité pour tous inconvénients dus à des retards ou erreurs du transporteur. Important: il est recommandé de vérifier la marchandise lors de la réception ou au plus tard dans les 24 heures suivantes. En cas de contestation, il faut communiquer impérativement par écrit toute réserve au transporteur et à notre société.

Emballage. Standard inclus dans le prix - Emballages spéciaux sur demande.

Garantie. La garantie commence à compter de la date de facturation des marchandises par Elframo Spa au Revendeur et est valable 24 mois si le produit est intact et n'a pas été modifié par le revendeur ou par des tiers. La garantie s'applique si le produit est installé et / ou utilisé de manière appropriée et conforme aux instructions du manuel d'utilisation et d'installation du produit et aux spécifications techniques de chaque produit. La garantie s'applique aux pièces et composants présentant des défauts de fabrication. Elle ne s'applique pas en cas d'installation incorrecte, d'utilisation inappropriée du produit ou d'installations/de réparations non gérées par des techniciens qualifiés agréés par Elframo Spa. Les pièces défectueuses sont remplacées, dans les 60 jours suivant le signalement, par une livraison franco départe notre usine, sous réserve de l'autorisation, en remplissant le formulaire approprié et en attribuant le numéro d'identification de retour (numéro de RMA) à déclarer sur le document de transport et sur l'emballage de la marchandise. La garantie prévoit uniquement le remplacement du composant défectueux, à l'exclusion de toute autre forme de compensation. Tout litige ne donne pas le droit de suspendre le paiement.

Installation et essai démarrage. À la charge du client.

Paieiment. Selon les accords contractuels, à l'exception des montants n'excédant pas 200,00 € expirant 30 jours.

Retard de paieiment. En cas de retard de paieiment, la société appliquera l'intérêt régressif correspondant au taux de base majoré de 4 points, à compter de la date d'exigibilité du paieiment non effectué.

Fréquences et tensions spéciales. Contacter le siège de la société pour connaître la faisabilité et le devis.

La marchandise est vendue avec la clause «réserve de propriété». Le non-paieiment donnera lieu automatiquement à la résolution du contrat.

La présente liste des prix annule et remplace la précédente.

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

Iva. A cargo del cliente.

Método de pedido. Solo se aceptan pedidos por escrito con el código del artículo indicado. La confirmación del pedido debe ser dada y refrendada; al no recibir nada dentro de 3 gg. enviándolo, Elframo considerará el pedido aceptado. **No aceptamos pedidos por cantidades inferiores a € 150,00.**

Entrega. Inmediata para máquinas en la versión básica disponible en stock - 5 días para modelos estándar de gas y eléctricos - 3 días para repuestos disponibles en stock - 24 horas para emergencias (con precio adicional). Elframo se reserva el derecho de entregar más tarde, sujeto a sus propias necesidades.

Rendimiento. Los productos se consideran vendidos EXW (ex nuestra fábrica). La empresa no se hace responsable de los inconvenientes debidos a demoras o inconvenientes del transportista. Al recibir la mercancía, se recomienda verificar el estado del embalaje y los productos en el momento de la entrega o dentro de las 24 horas posteriores a la recepción. En caso de disputa, comunique estrictamente la reserva por escrito al transportista y a nuestra empresa (en caso de porte pagado).

Embalaje. Estándar incluido en el precio - Embalaje especial bajo pedido.

Garantía. La garantía comienza a partir de la fecha de facturación de los productos de Elframo al distribuidor y es válida durante 24 meses si el producto está intacto y no ha sido modificado por el distribuidor o por terceros. La garantía se aplica si el producto se instala y / o utiliza de manera adecuada y de acuerdo con las instrucciones del usuario y el manual de instalación del producto y de acuerdo con las especificas técnicas de cada producto. La garantía se aplica a piezas y componentes que tienen defectos de fabricación, mientras que no se aplica en caso de instalación incorrecta, uso indebido del producto o instalaciones / servicio no administrado por técnicos calificados autorizados por Elframo Spa. Las piezas defectuosas se reemplazan, dentro de los 60 días posteriores a la notificación, con una entrega gratuita franco nuestra fábrica, sujeta a autorización completando el formulario correspondiente y asignando el número de identificación de devolución (número RMA) que se informará en el documento de transporte adjunto (DDT) y sobre el embalaje de la mercancía. La garantía estipula el reemplazo únicamente del componente defectuos, excluyendo cualquier otra forma de compensación. Cualquier disputa no da derecho a suspender el pago.

Instalación y prueba. A cargo del cliente.

Pago. De acuerdo con los acuerdos contractuales, excepto por montos de hasta € 200,00 vencimiento 30 días.

Pago retrasado. En caso de retraso en el pago, se aplicará el interés escalar igual a la "tasa preferencial" más 4 puntos, a partir de la fecha de vencimiento del impago.

Frecuencias y voltajes especiales. Póngase en contacto con la sede para la viabilidad y el presupuesto.

Los productos se venden con la cláusula de "retención del título". La falta de pago resultará en la terminación automática del contrato.

Esta lista de precios implementa y reemplaza la anterior.

NOTE • NOTES • NOTAS



A series of horizontal dotted lines for writing.

elframo®

ELFRAMO S.p.A.

Via Verga, 24/26/28 • 24127 Bergamo - ITALY
Tel . +39 035.454.8111 • Fax +39 035.454.8150

elframo@elframo.it
www.elframo.com

