

Friggitrice Elettrica Macchef

M7CFFE18 – M7CFFE1 – M7CFFE218 – M7CFFE2
Electric fryer



Sovrastruttura composta da un livello inclinato predisposto per l'inserimento di contenitori dotati di falso fondo forato, utili per contenere il prodotto da friggere ma anche per contenere il prodotto fritto, grazie al falso fondo forato il prodotto mantiene più a lungo la fragranza data dalla frittura ed anche la salatura può essere fatta direttamente dentro questi contenitori. Nella parte superiore della sovrastruttura il piano superiore utilizzato come piano di appoggio alloggia nella parte inferiore un sistema a luce alogena (optional) che all'occorrenza serve a mantenere caldi i prodotti fritti sottostanti.

Il fronte operatore è dotato di un corrimano, utile ad appendere utensili e a proteggere l'operatore dal caldo sviluppato dall'olio all'interno delle vasche. Altro importante accessorio è il termometro analogico posto sul cruscotto che rileva la temperatura in tempo reale dell'olio in vasca, questo permette all'operatore di fare frittiture perfette evitando di immergere i prodotti da friggere in vasca quando l'olio non è alla temperatura ottimale.

La dotazione di serie prevede anche una vasca con filtro raccogli olio (per macchina) e il coperchio copri vasca ed un cestello grande per ogni vasca. A richiesta disponibile la versione digitale.



The superstructure consists of a slanted surface prepared for the insertion of basins equipped with a false perforated bottom, designed to contain the product to be fried as well as the fried product. The false perforated bottom maintains the specific fry flavour of the product longer and the product can be salted directly in these basins.

In the upper part of the superstructure, the top board used as a bearing surface features, in its lower part, a halogen light system (optional) that can be used, when necessary, to keep warm the fried food below.

The front side is equipped with a rail useful to hang tools and to protect the operator from the heat generated by the oil inside the basins.

Another important accessory is the analog thermometer on the control panel that measures the temperature of the oil in the basin in real time. This allows the operator to fry the products perfectly, without having to immerse the products in the basin when the oil is at optimal temperature.

The standard version also includes a basin with oil separation filter (per machine), a lid for the basin and a large basket for each basin.



Struttura inclinata per l'inserimento dei contenitori a falso fondo forato

Inclined structure for the insertion of perforated false bottom containers



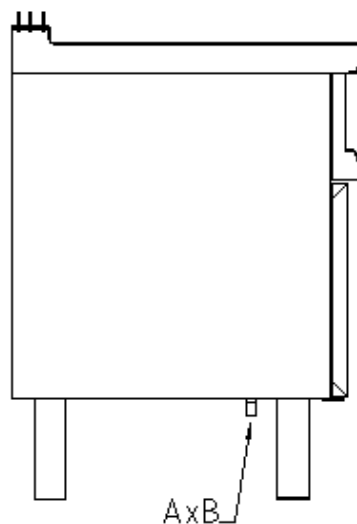
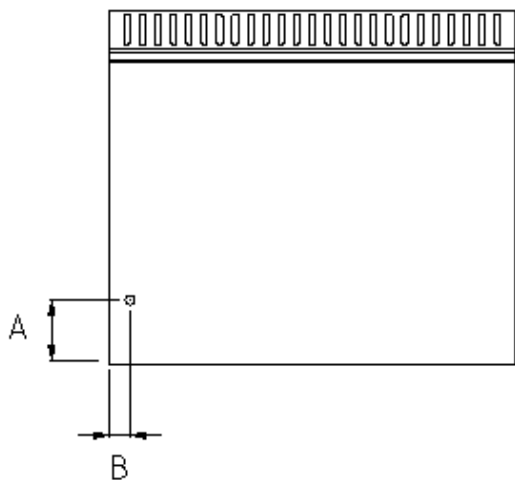
Coperchio copri vasca e cestello di serie per ogni vasca

Tub and basket cover standard for each tub

Vasche forate di mantenimento

Fry top and gas and electric grills





Schema per risalire alla predisposizione delle utenze

FRIGGITRICE ELETTRICA ELECTRIC FRYER

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE M 1 / 2" - A x B POWER
M7CFFE18 MCFFE1	215 X 20 205 X 30
M7CFFE218 MCFFE2	215 X 20 205 X 30

CODICE CODE	DIMENSIONI (mm.) L X P X H DIMENSIONS (mm.)	KW	KW TOT	V \ HZ	CAPACITA' CAPACITY
M7CFFE18 MCFFE1	400x700x900 450x900x900	14x1 18x1	14 18	400\50 400\50	18 L 18 L
M7CFFE218 MCFFE2	800x700x900 900x900x900	14x2 18x2	28 36	400\50 400\50	18x2 L 21x2 L

COMPLETA DI STRUTTURA SUPERIORE CON BACINELLE GN 2/3, PIANO SUPERIORE DI APPOGGIO, CORRIMANO, COPERCHIO NON INCERNIERATO E FALSO FONDO
COMPLETE OF UPPER STRUCTURE WITH BOWLS GN 2/3, UPPER SUPPORT, HANDRAIL, LID AND FALSE BOTTOM

ACCESSORI A RICHIESTA / OPTIONAL ACCESSORIES

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION
RSA	RISCALDATORE ALOGENO / HALOGEN HEATER
44010023	BACINELLA TRASPORTO OLIO SERIE 700/900 240x510x140 OIL COLLECTION TRAY SERIES 700/900 240X510X140
44010024	FILTRO OLIO SERIE 700/900 / OIL FILTER SERIES 700/900
CFC404	CESTELLO PICCOLO 340X150X110 VASCA 18 LT SMALL BASKET 340X150X110 TANK 18 LT
CFC405	CESTELLO GRANDE 340X300X110 VASCA 18 LT BIG BASKET 340X300X110 TANK 18 LT
CFC505	CESTELLO PICCOLO 150X340X110 VASCA 21 LT SMALL BASKET 150X340X110 TANK 18 LT
CFC506	CESTELLO GRANDE 300X340X110 VASCA 21 LT BIG BASKET 300X340X110 TANK 21 LT

DOTAZIONE STANDARD

1 BACINELLA TRASPORTO OLIO + FILTRO PER MACCHINA / 1 OIL COLLECTION TRAY + FILTER EACH MACHINE

1 CESTELLO PER OGNI VASCA / 1 BASKET EACH TANK

TERMOMETRO DI LETTURA ANALOGICO / ANALOG THERMOMETER

A RICHIESTA DISPONIBILE LA VERSIONE DIGITALE

AVAILABLE ON REQUEST THE DIGITAL VERSION