

Freidoras Eléctricas

Electric Fryers

Friteuses Électriques

Freidoras Eléctricas 10 Litros

10 Liter Electric Fryers

Friteuses Électriques 10 Litres



- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- ✚ Made in Spain with high quality materials. CE certified.
- Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- ✚ Built in polished finish stainless steel.
- Construit en acier inoxydable avec une finition brillante..



EVO10G



EVO1010G

NEW **NUEVO**
NOUVEAU



EVO10



EVO1010

● Características Técnicas

⚙️ Technical Features

● Caractéristiques Techniques

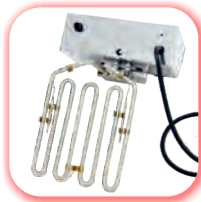
Modelo Model Model	Capacidad (l) Capacity (l) Capacité (l)	Cap. Aceite (l) Oil Capacity (l) Cap. Huile (l)	Grifo Drain Valve Robinet	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Dimensiones (AxHxP) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)
EVO10	10	8	No No Non	3,5	220	265x495x325	10
EVO10G	10	8	Sí Yes Oui	3,5	220	265x495x325	11
EVO1010	10 + 10	8 + 8	No No Non	3,5 + 3,5	220	530x495x325	20
EVO1010G	10 + 10	8 + 8	Sí Yes Oui	3,5 + 3,5	220	530x495x325	22



- Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX – MÍN del nivel de aceite.
- ⚙️ Countersunk stainless steel inner tank, without angles and with marks MAX - MIN for oil level.
- Cube intérieure en acier inoxydable sans angle et avec les marques de MAX-MIN du niveau d'huile.



- Cestas de acero inoxidable de gran resistencia con mango de baquelita de "tacto frío". Dimensiones: 205x245x110 mm (AxHxP).
- ⚙️ Heavy duty stainless steel baskets with "cold touch" bakelite handle. Dimensions: 205x245x110 mm (LxWxH).
- Paniers robustes en acier inoxydable avec poignée en bakélite "à froid". Dimensions: 205x245x110 mm (LxPxH).



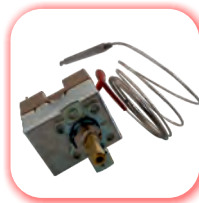
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- ⚙️ Armored stainless steel resistance.
- Résistance blindée en acier inoxydable.



- Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.
- ⚙️ Fully waterproof and removable electric control panel for better cleaning.
- Panneau de commande électrique entièrement étanche et amovible pour un meilleur nettoyage.



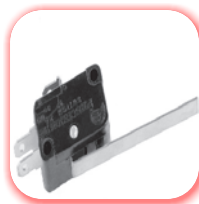
- Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.
- ⚙️ High quality safety thermostat regulated at 240°C with manual reset.
- Thermostat de sécurité de grande qualité, réglé à 240°C avec réarmement manuel.



- Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.
- ⚙️ High quality safety thermostat adjustable to 190°C / 20A.
- Thermostat de travail de grande qualité réglable jusqu'à 190°C / 20A.



- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.
- ⚙️ Basket fixing system that facilitates draining the oil from the control panel.
- Système de fixation du panier qui facilite la vidange de l'huile du panneau de commande.



- Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.
- ⚙️ Safety microswitch that switches off the resistance when the head is removed.
- Micro-interrupteur de sécurité qui évite que la résistance continue de fonctionner lorsque la tête est extraite.



- Modelos G. Desagüe de aceite en el fondo de la cubeta que permite un completo vaciado y una fácil limpieza. Equipado con filtro anti-residuos que evita la obturación del grifo.
- ⚙️ G models equipped with an oil drain at the bottom of the bucket that allows complete emptying and easy cleaning. Also provided with an anti-residue filter that prevents the drain from clogging.
- Modèles G équipés d'une vidange d'huile au fond du seau qui permet une vidange complète et un nettoyage facile. Également fourni avec un filtre anti-résidu qui empêche le drain de se boucher.



- Freidoras equipadas con contactor.
- ⚙️ All equipped with contactor.
- Friteuses équipées de contactor.



- "Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores.
- ⚙️ "Cold zone" where the remains of fried foods are placed below the resistance. So they can't be heated again or mixed with the food avoid mixing flavors.
- "Zona froide" où se déposent les restes des aliments frits en dessous de la résistance. Ainsi, ils ne cuisent pas de nouveau et ne se mélangent pas aux fritures suivantes, afin d'éviter le mélange de saveurs.