

## IT

Friggitrice elettrica con controllo elettronico una vasca da 21 litri. Piano spessore 20/10 privo di fori camino. Vasca stampata in acciaio inox AISI 304 con bordi arrotondati per facilitare la pulizia; , dotata di ampio involucro anteriore per l'espansione dell'olio e delle schiume e ampia zona fredda per la raccolta dei residui di cottura. Riscaldamento interna alla vasca con resistenza in acciaio inossidabile. Resistenza ruotabile per favorire la pulizia della vasca. **Tastiera a 4 tasti con display 3 DIGIT. Regolazione PID (proporzionale/integrativa/derivativa) della temperatura dell'olio in vasca mediante scheda elettronica. Ciclo di MELTING intergrato.** Timer di cottura. Campo di regolazione della temperatura: 100°C 190°C. Termostato di sicurezza a ripristino manuale con segnalazione a display. Filtro e vasca di raccolta olio in dotazione. Dotazione standard : cestello e coperchio. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

## EN

Electric fryer with electronic control a 21-liter tank . Plan 20/10 undrilled fireplate . Pressed well in stainless steel with rounded edges for easy cleaning ; , with large flooded front for the expansion of the ' oil and foam and wide cold zone to collect cooking residues . Heating resistance inside the bathtub with stainless steel . Resistance rotatable to facilitate cleaning of the tank. 4 keys with display 3 DIGIT . PID ( proportional / integrative / derivative) of the temperature of the oil in the tank by means of the electronic board . MELTING cycle intergrated . Cooking timer . Field of regulation of the temperature : 100 ° C 190 ° C . Safety thermostat with manual reset signal on the display . Filter and sump oil supplied . Standard equipment : basket and cover . Height adjustable feet in stainless steel.

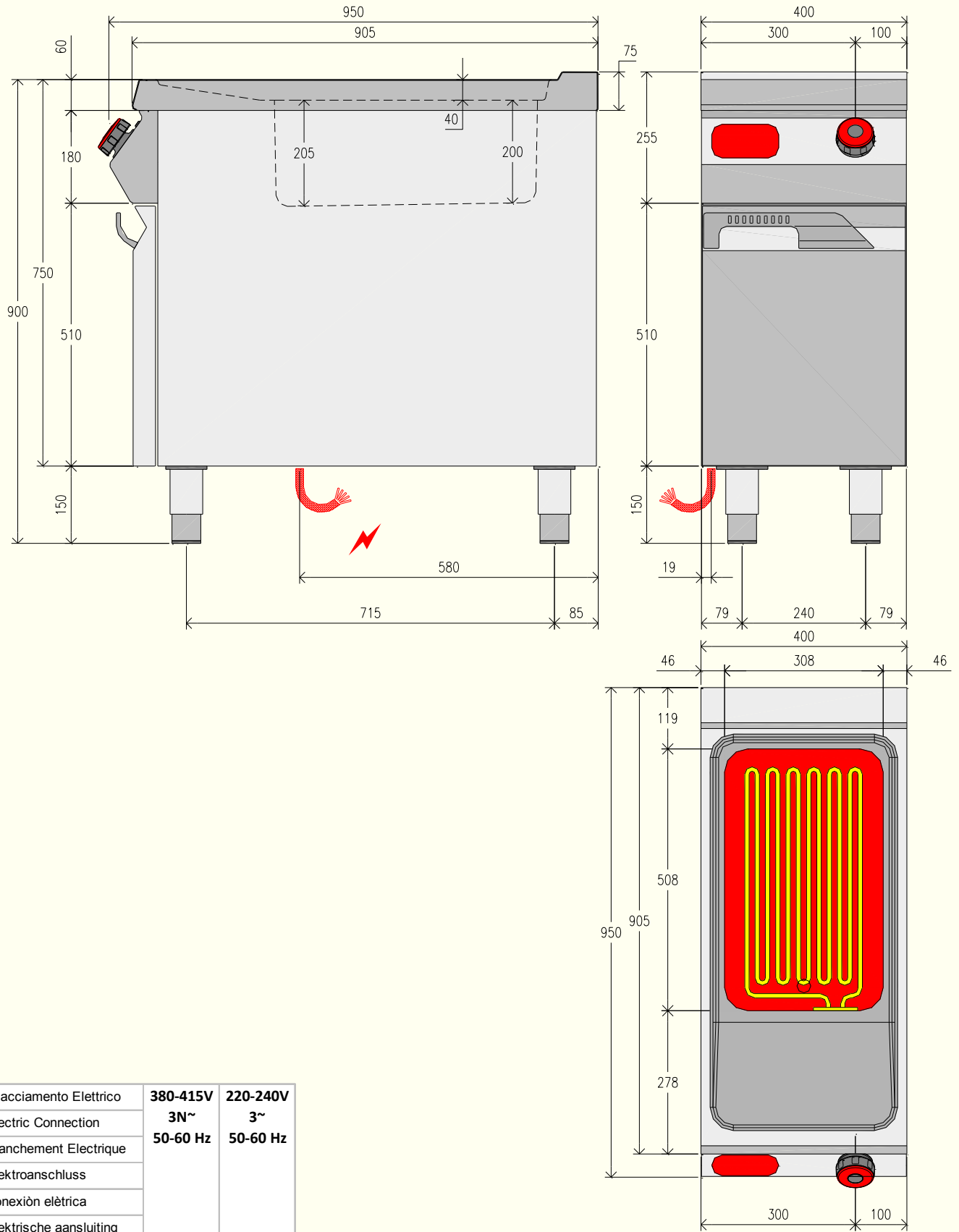
## FR

Friteuse électrique avec commande électronique d'un réservoir de 21 litres . Plan d' 20/10 non percés cheminée. Bien pressé en acier inox AISI 304 avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage ; , avec large front inondé pour l'expansion de l' ' huile et de la mousse et une large zone froide pour recueillir des résidus de cuisson . Le chauffage interne de la cuve en acier inoxydable AISI 304. force de résistance rotatif pour faciliter le nettoyage de la cuve. 4 touches avec affichage 3 chiffres. PID ( proportionnelle / intégrateur / dérivée) de la température de l'huile dans le réservoir par le biais de la carte électronique . Cycle de MELTING intergrated . Minuterie de cuisine . Domaine de la régulation de la température : 100 ° C à 190 ° C. Thermostat de sécurité avec signal de réinitialisation manuelle sur l'écran . Filtre et carter d'huile fournie . L'équipement standard : panier et couvercle . Pieds réglables en hauteur en acier inoxydable.

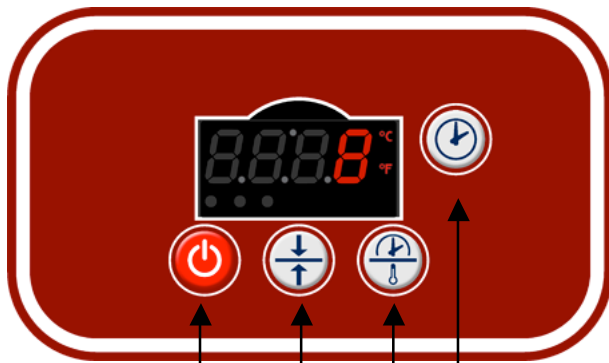
## DE

Elektrische Friteuse mit elektronischer Steuerung ein 21 -Liter-Tank . Plan 20/10 ungebohrt Kamin. Auch in Edelstahl mit abgerundeten Ecken für einfache Reinigung gedrückt ; mit großen überfluteten Front für den Ausbau des " Öl und Schaum und breite Kaltzone zum Sammeln Kochreste. Heizwiderstand in der Badewanne mit Edelstahl. Widerstand drehbar Reinigung des Tanks zu erleichtern. 4 Tasten mit Display 3 DIGIT . PID ( Proportional / integrative / Ableitung) der Temperatur des Öls in dem Tank mittels der elektronischen Tafel . Schmelzyklus integriert . Kochen Timer. Gebiet der Regulierung der Temperatur : 100 ° C 190 ° C Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzsignal auf dem Display. Filter und Sumpföl versorgt. Serienausstattung: Korb und Abdeckung. Höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl





⚡	Allacciamento Elettrico	<b>380-415V</b>	<b>220-240V</b>
	Electric Connection	<b>3N~</b>	<b>3~</b>
	Branchement Electrique	<b>50-60 Hz</b>	<b>50-60 Hz</b>
	Elektroanschluss		
	Conexión elètrica		
	Elektrische aansluiting		




**Tasto START/STOP**  
Riscaldamento

**Tasto avvio TIMER**

**Tasto ciclo di**  
**MELTING**

**Tasto**  
**Tempo/Temperatura**

↘	Modello - Model - Model - Gerätetyp	FRE91ME0	FRE91ME0-62
			
↕	<b>Dimensioni esterne</b> - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen		
	<b>Lunghezza</b> - Width - Largeur - Breite	mm	400
	<b>Profondità</b> - Depth - Profondeur - Tiefe	mm	900 (950)
	<b>Altezza</b> - Height - Hauteur - Höhe	mm	900
▶▶	<b>Numero di vasche</b> - Number of wells Nombre de puits - Anzahl der Vertiefungen		<b>1</b>
	<b>Capacità vasca min/max</b> - Well capacity min/max Eh bien la capacité min / max - Nun Kapazität min / max	l	<b>18 - 21</b>
↕	<b>Dimensione utile vasca</b> - Usable well dimension Utilisable dimension bien - Beckenabmessung Dimension		
	<b>Lunghezza</b> - Width - Largeur - Breite	mm	308
	<b>Profondità</b> - Depth - Profondeur - Tiefe	mm	508
	<b>Altezza</b> - Height - Hauteur - Höhe	mm	200
⚙️	<b>Temperatura min-max</b> - Temperature min-max Températures min-max - Temperaturen min-max	°C	90 - 190
ⓘ	<b>Temperatura limite (235°)</b> - Temperature Limiter Températures limiteur- Limiter Temperaturen	°C	●
⚡	<b>Tensione alimentazione</b> - Supply Voltage Tension d'alimentation - Ans	380-415V 3N~ 50-60 Hz	220-240V 3~ 50-60 Hz
	Potenza elettrica - Electric power - L'énergie électrique Elektrische Leistung	kW	<b>17,4</b>
	Max corrente - Max Current - Courant Max - Max. Strom	A	25,2      43,7
📊	<b>Potenza specifica</b> - Specific power La puissance spécifique - Spezifische Leistung	W/l	820
▼	<b>Peso netto</b> - Net weight - Poids net - Nettogewicht	kg	68
	<b>Volume</b> - Volume - Volume - Volumen	mc	0,5

● = Dotazione di serie - Standard equipment - Dotation standard - Serien Ausstattung    □ = Optional

## ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRE

↘	<b>Cestelli</b> - Baskets - Paniers - Korben <b>1/1</b>	<b>KFR0050</b>
	<b>Cestelli</b> - Baskets - Paniers - Korben <b>1/2</b>	<b>KFR0060</b>
↘	<b>Griglia Supporto Cestelli</b> - Baskets Supporting Grid Grille Porte Paniers - Gitter für Korbe	<b>KFR0070</b>
↘	<b>Coperchio per Friggitrice</b> - Fryer Lid Couvercle pour Friteuse - Deckel für Friteuse	<b>KFR0080</b>