



Gas fryers 700

Friggitrici a gas - Friteuses à gaz - Gasfriteusen - Freidoras gas



K7GFE0515

What does fat melting cycle mean?

Included in all gas and electric versions with electronic control, the fat melting cycle provides electronic temperature control of oil heating in scheduled, gradual intermittent mode during both oil heating and heat maintaining. This mode is extremely important when animal fats, lard, margarine and other solid fats are used for frying.

Che cosa significa melting?

La funzione del ciclo di melting, presente in tutti i modelli a controllo elettronico sia a gas che elettrici, prevede un controllo del riscaldamento dell'olio ad intermittenza programmata sia nella fase di riscaldamento che di conservazione della temperatura. Questa funzione è particolarmente importante nel caso in cui si utilizzi per la frittura del grasso, strutto, margarine e oli che a temperatura ambiente si presentano allo stato solido.

Que signifie melting?

La fonction du cycle de melting, présente dans tous les modèles à contrôle électronique, aussi bien à gaz qu'électriques, prévoit un contrôle de la montée en température de l'huile par intermittence programmée, aussi bien pendant la montée en température que lors de la stabilisation de la température. Cette fonction est particulièrement importante si la friture est effectuée avec de la graisse de saindoux, de la margarine et de l'huile qui, à température ambiante, sont à l'état solide.

Was bedeutet Melting?

Die Funktion des Melting-Systems, das bei allen Gasoder Elektromodellen mit elektronischer Steuerung vorgesehen ist, ermöglicht durch das vorprogrammierte Schrittschaltwerk die Kontrolle der Ölerhitzung sowohl in der Vorheizphase als auch bei der Temperaturerhaltung. Besonders wichtig ist diese Funktion, wenn zum Frittieren Fett, Schmalz, Margarine und Öle verwendet werden, die bei Raumtemperatur in den festen Zustand übergehen

Qué es el melting?

La función del ciclo de melting, presente en todos los modelos con control electrónico, tanto de gas como eléctricos, permite controlar el calentamiento del aceite a un intermittenza programada, tanto en la fase de calentamiento como en la de conservación de la temperatura. Esta función resulta especialmente importante cuando se emplea para freír grasas, mantecas, margarinas y aceites que se presentan en estado sólido a temperatura ambiente.

Model								Description
	mm	Kg	m³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K7GFG0507	a 700 b 400 h 850	50	0,43	11,5	9888,2	39261	-	Double tank – 7 + 7 lt. ½ Modulo – 7+7 lt. ½ Module – 7 + 7 lt. 2 Becken à 7 Lt. Je Becken 2 cubas – 7+7 lt.
 K7GFG0507A	a 700 b 400 h 850	50	0,43	11,5	9888,2	39261	-	Double tank – 7 + 7 lt. ½ Modulo – 7+7 lt. ½ Module – 7 + 7 lt. 2 Becken à 7 Lt. Je Becken 2 cubas – 7+7 lt.
 K26283	a 245 b 113 h 111	-	-	-	-	-	-	Basket for fryer K7GFG0507 Cesto friggitrice K7GFG0507 Panier friteuse K7GFG0507 Korb für Friteuse K7GFG0507 Cesta freidora K7GFG0507
 K7GFG0515	a 700 b 400 h 850	44	0,43	15	12897,7	51210	-	Single tank – 15 lt. ½ modulo – 15 lt. ½ module – 15 lt 1 Becken à 15 Lt. 1 cuba – 15 lt.
 K7GFG0515A	a 700 b 400 h 850	47	0,43	15	12897,7	51210	-	Single tank – 15 lt. ½ modulo – 15 lt. ½ module – 15 lt 1 Becken à 15 Lt. 1 cuba – 15 lt.
 K7GFE0515	a 700 b 400 h 850	54	0,43	15	12897,7	51210	0,005	Single tank – 15 lt. – Electronic control ½ modulo – 15 lt. Comandi elettronici ½ module – 15 lt. – Commandes électroniques 1 Becken à 15 Lt. – Elektronische Kontrolle 1 cuba – 15 lt. – Mandos electrónicos
 K26280	a 280 b 130 h 111	-	-	-	-	-	-	Fryer basket 1/2 Cesto friggitrice 1/2 Panier friteuse 1/2 Friteusekorb 1/2 Cesta freidora 1/2
 K26281	a 280 b 270 h 115	-	-	-	-	-	-	Fryer basket 1/1 Cesto friggitrice 1/1 Panier friteuse 1/1 Friteusekorb 1/1 Cesta freidora 1/1



Gas fryers

700

Friggitrici a gas - Friteuses à gaz - Gasfriteusen - Freidoras gas



Appliances provided with baskets as standard equipment.

Cesti forniti in dotazione ad ogni apparecchio.

Paniers fournis avec chaque appareil.

Im Lieferumfang jedes Geräts sind die Körbe bereits enthalten.

Se incluyen las cestas correspondientes a cada aparato.

K7GFG1015A

Oil is heated quickly by means of a series of stainless steel burners, suitable for working properly at the high temperatures they are put through, which are provided with a finned heat exchanger within the tank.

Il rapido riscaldamento dell'olio viene ottenuto per mezzo di una serie di bruciatori in acciaio inossidabile, adatti per funzionare bene alle alte temperature cui sono sottoposti, e corredati da uno scambiatore di calore alettato posizionato all'interno della vasca.

La montée en température rapide de l'huile se fait grâce à une série de brûleurs en acier inoxydable, adaptés pour bien fonctionner aux températures élevées auxquelles ils sont soumis. Ils sont, en outre, équipés d'un échangeur de chaleur à ailettes situé à l'intérieur de la cuve.

Die schnelle Erhitzung des Öls wird mit Brennern aus Edelstahl erreicht, die sich für den Betrieb bei hohen Temperaturen ausgezeichnet eignen und im Inneren des Beckens mit einem Lamellenwärmeaustauscher ausgestattet sind.

El rápido calentamiento del aceite se obtiene a través de una serie de quemadores de acero inoxidable, aptos para un funcionamiento óptimo a las altas temperaturas a las que se ven sometidos, y dotados de un intercambiador de calor de aletas situado en el interior de la cuba.

Model							Description
	mm	Kg	m³	kW	kcal/h	Btu/h	
 K7GFG1015	a 700 b 800 h 850	87	0,78	30	25795,4	102420	- Double tank – 15 + 15 lt. Modulo – 15+15 lt. Module – 15+ 15 lt. 2 Becken à 15 Lt. Je Becken 2 cubas – 15+15 lt.
 K7GFG1015A	a 700 b 800 h 850	87	0,78	30	25795,4	102420	- Double tank – 15 + 15 lt. Modulo – 15+15 lt. Module – 15+ 15 lt. 2 Becken à 15 Lt. Je Becken 2 cubas – 15+15 lt.
 K7GFE1015	a 700 b 800 h 850	87	0,78	30	25795,4	102420	0,04 Double tank – 15+15 lt – Electronic control Modulo – 15+15 lt. Comandi elettronici Module – 15+15 lt. – Commandes électroniques 2 Becken à 15 Lt. Je Becken – Elektronische Kontrolle 2 cubas – 15+15 lt. – Mandos electrónicos
 K26280	a 280 b 130 h 111	-	-	-	-	-	- Fryer basket 1/2 Cesto friggitrice 1/2 Panier friteuse 1/2 Friteusekorb 1/2 Cesta freidora 1/2
 K26281	a 280 b 270 h 115	-	-	-	-	-	- Fryer basket 1/1 Cesto friggitrice 1/1 Panier friteuse 1/1 Friteusekorb 1/1 Cesta freidora 1/1



As standard equipment appliances are provided with stainless steel containers and stainless steel filter for collecting oil / **Bacinelle in acciaio inox per la raccolta dell'olio complete di filtro in acciaio inox fornite in dotazione di serie ad ogni apparecchio** / Bacs de récupération de l'huile avec filtre en acier inox, fournis avec chaque appareil / Die Sammelbehälter aus Edelstahl für ablaufendes Öl verfügen über Edelstahlfilter und sind im Lieferumfang jedes Geräts enthalten/ Cada aparato incluye sus recipientes de acero inoxidable para la recogida del aceite junto con su filtro de acero inoxidable