



Electric fryers

Friggitrici elettriche - Friteuses électriques - Elektrofriteusen - Freidoras eléctricas

900



K9EFE0520

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 Gas- oder 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 mediante una intermitencia 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	
 K9EFG0520	a 900 b 450 h 850	60	0,60	-	-	-	15	Single tank – 18 lt. ½ modulo – 18 lt. ½ module – 18 lt. 1 Becken à 18 Lt. 1 cuba – 18 lt.
 K9EFE0520	a 900 b 450 h 850	60	0,60	-	-	-	15,1	Single tank – 18 lt. – Electronic control ½ modulo – 18 lt. Comandi elettronici ½ module – 18 lt. – Commandes électroniques 1 Becken à 18 Lt. – Elektronische Kontrolle 1 cuba – 18 lt. – Mandos electrónicos
 K9EFG1020	a 900 b 900 h 850	100	1,08	-	-	-	30	Double tank – 18+18 lt. Modulo – 18+18 lt. Module – 18+18 lt. 2 Becken à 18+18 Lt. 2 cubas – 18+18 lt.
 K9EFE1020	a 900 b 900 h 850	100	1,08	-	-	-	30,2	Double tank – 18+18 lt. – Electronic control Modulo – 18+18 lt. Comandi elettronici Module – 18+18 lt. – Commandes électroniques 2 Becken à 18+18 Lt. – Elektronische Kontrolle 2 cubas – 18+18 lt. – Mandos electrónicos
 K26026	a 280 b 130 h 145	-	-	-	-	-	-	Fryer basket 1/2 Cesto friggitrice 1/2 Panier friteuse 1/2 Friteusekorb 1/2 Cesta freidora 1/2
 K26025	a 311 b 511 h 145	-	-	-	-	-	-	Fryer basket 1/1 Cesto friggitrice 1/1 Panier friteuse 1/1 Friteusekorb 1/1 Cesta freidora 1/1