



INO-9BE10

SOS BENMARI
BAIN MARIE



INO-9BE20

SOS BENMARI
BAIN MARIE



INO-9BG20

SOS BENMARI
BAIN MARIE



MODEL	MODÜL	GENİŞLİK	DERİNLİK	YÜKSEKLİK	ISI KAPASİTESİ	ELEKTRİK GİRİŞİ	GAZ GİRİŞİ
	MODULE	WIDTH	DEPTH	HEIGHT	HEAT CAP.	ELECTRIC INLET	GAS INLET
		mm	mm	mm	kW	V	Inch
INO-9BE10	1/2	400	900	850	1,5	220 - 230 V / 50-60 Hz	-
INO-9BE20	1	800	900	850	3	220 - 230 V / 50-60 Hz	-
INO-9BG20	1	800	900	850	6,5	-	3/4"



INO-9HE10

PATATES DİNLENDİRME
FRENCH FRIES WARMER



INO-9FE10-S

FRİTÖZ
DEEP FAT FRYER



INO-9FE20-S

FRİTÖZ
DEEP FAT FRYER



MODEL	MODÜL	GENİŞLİK	DERİNLİK	YÜKSEKLİK	ISI KAPASİTESİ	KAPASİTE	ELEKTRİK GİRİŞİ
	MODULE	WIDTH	DEPTH	HEIGHT	HEAT CAP.	CAPACITY	ELECTRIC INLET
		mm	mm	mm	kW	mm	V
INO-9HE10	1/2	400	900	850	0,65	GN 1/1 x 100	220 - 230 V / 50-60 Hz
INO-9FE10-S	1/2	400	900	850	16,5	18	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-9FE20-S	1/2	400	900	850	33	18 + 18	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz



INO-9FE10

FRİTÖZ
FRYER



INO-9FE10D

DİJİTAL FRİTÖZ
DIGITAL FRYER



INO-9FE20

FRİTÖZ
FRYER



MODEL	MODÜL	GENİŞLİK	DERİNLİK	YÜKSEKLİK	ISI KAPASİTESİ	YAĞ KAPASİTESİ	ELEKTRİK GİRİŞİ
	MODULE	WIDTH	DEPTH	HEIGHT	HEAT CAP.	OIL CAPACITY	ELECTRIC INLET
		mm	mm	mm	kW	Lt	V
INO-9FE10	1/2	400	900	850	18	18	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-9FE10D	1/2	400	900	850	18	18	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-9FE20	1	800	900	850	36	18 + 18	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz



INO-9FE20D

DİJİTAL FRİTÖZ
DIGITAL FRYER



INO-9FG10

FRİTÖZ
FRYER



INO-9FG20

FRİTÖZ
FRYER



MODEL	MODÜL	GENİŞLİK	DERİNLİK	YÜKSEKLİK	ISI KAPASİTESİ	YAĞ KAPASİTESİ	ELEKTRİK GİRİŞİ	GAZ GİRİŞİ
	MODULE	WIDTH	DEPTH	HEIGHT	HEAT CAP.	OIL CAPACITY	ELECTRIC INLET	GAS INLET
		mm	mm	mm	kW	Lt	V	Inch
INO-9FE20D	1	800	900	850	36	18 + 18	380 -400 V / 3N 50-60 Hz	-
INO-9FG10	1/2	400	900	850	14	21	-	3/4"
INO-9FG20	1	800	900	850	28	21 + 21	-	3/4"



INO-9ME10

MAKARNA HAŞLAMA
PASTA COOKER



INO-9ME20

MAKARNA HAŞLAMA
PASTA COOKER



MODEL	MODÜL	GENİŞLİK	DERİNLİK	YÜKSEKLİK	ISI KAP.	HAVUZ KAP.	ELEKTRİK GİRİŞİ	SU GİRİŞİ (Soğuk / Sıcak)
	MODULE	WIDTH	DEPTH	HEIGHT	HEAT CAP.	POOL CAPACITY	ELECTRIC INLET	WATER INLET (Cold / Hot)
		mm	mm	mm	kW	Lt	V	Inch
INO-9ME10	1/2	400	900	850	9	20	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz	3/4"
INO-9ME20	1	800	900	850	18	20 + 20	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz	3/4"



INO-9MG10

MAKARNA HAŞLAMA
PASTA COOKER



INO-9MG20

MAKARNA HAŞLAMA
PASTA COOKER



MODEL	MODÜL	GENİŞLİK	DERİNLİK	YÜKSEKLİK	ISI KAPASİTESİ	HAVUZ KAPASİTESİ	GAZ GİRİŞİ	SU GİRİŞİ (Soğuk / Sıcak)
	MODULE	WIDTH	DEPTH	HEIGHT	HEAT CAP.	POOL CAPACITY	GAS INLET	WATER INLET (Cold / Hot)
		mm	mm	mm	kW	Lt	Inch	Inch
INO-9MG10	1/2	400	900	850	14	23	3/4"	3/4"
INO-9MG20	1	800	900	850	28	23 + 23	3/4"	3/4"



INO-70E10W İNDÜKSİYONLU WOK OCAK
INDUCTION WOK COOKER



INO-70E10I İNDÜKSİYONLU OCAK
INDUCTION COOKER



INO-70E20I İNDÜKSİYONLU OCAK
INDUCTION COOKER



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEK. HEIGHT	ISI KAP. HEAT CAP.	WOK ÇAPI WOK DIAMETER	CAM ÖLÇÜSÜ CERAMIC GLASS SIZE	ELEKTRİK GİRİŞİ ELECTRIC INLET
		mm	mm	mm	kW	mm	mm	V
INO-70E10W	1/2	400	730	850	5	Ø300	-	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-70E10I	1/2	400	730	850	7	-	530 x 320	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-70E20I	1	800	730	850	14	-	2 x 530 x 320	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz



INO-7BE10 SOS BENMARI
BAIN MARIE



INO-7BE20 SOS BENMARI
BAIN MARIE



INO-7BG20 SOS BENMARI
BAIN MARIE



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAPASİTESİ HEAT CAP.	ELEKTRİK GİRİŞİ ELECTRIC INLET	GAZ GİRİŞİ GAS INLET
		mm	mm	mm	kW	V	Inch
INO-7BE10	1/2	400	730	850	1,5	220 - 230 V / 50-60 Hz	-
INO-7BE20	1	800	730	850	3	220 - 230 V / 50-60 Hz	-
INO-7BG20	1	800	730	850	6,5	-	3/4"



INO-7HE10

PATATES DİNLENDİRME
FRENCH FRIES WARMER



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAPASİTESİ HEAT CAP.	KAPASİTE CAPACITY	ELEKTRİK GİRİŞİ ELECTRIC INLET
		mm	mm	mm	kW	mm	V
INO-7HE10	1/2	400	730	850	0,65	GN 1/1 x 100	220 - 230 V / 50-60 Hz



INO-7FE10

**FRİTÖZ
FRYER**



INO-7FE10D

**DİJİTAL FRİTÖZ
DIGITAL FRYER**



INO-7FE20

**FRİTÖZ
FRYER**



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAPASİTESİ HEAT CAP.	YAĞ KAPASİTESİ OIL CAPACITY	ELEKTRİK GİRİŞİ ELECTRIC INLET
		mm	mm	mm	kW	Lt	V
INO-7FE10	1/2	400	730	850	12	12	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-7FE10D	1/2	400	730	850	12	12	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-7FE20	1	800	730	850	24	12 + 12	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz



INO-7FE20D

**DİJİTAL FRİTÖ
DIGITAL FRYER**



INO-7FG10

**FRİTÖZ
FRYER**



INO-7FG20

**FRİTÖZ
FRYER**



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAPASİTESİ HEAT CAP.	YAĞ KAPASİTESİ OIL CAPACITY	ELEKTRİK GİRİŞİ ELECTRIC INLET	GAZ GİRİŞİ GAS INLET
		mm	mm	mm	kW	Lt	V	Inch
INO-7FE20D	1	800	730	850	24	12 + 12	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz	-
INO-7FG10	1/2	400	730	850	14	15	-	3/4"
INO-7FG20	1	800	730	850	28	15 + 15	-	3/4"



INO-7FE10S

**FRİTÖZ
FRYER**



INO-7FE20S



**FRİTÖZ
FRYER**



INO-7FE10S-S



**FRİTÖZ
FRYER**



INO-7FE20S-S



**FRİTÖZ
FRYER**



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAPASİTESİ HEAT CAP.	YAĞ KAPASİTESİ OIL CAP.	ELEKTRİK GİRİŞİ ELECTRIC INLET
		mm	mm	mm	kW	Lt	V
INO-7FE10S	1/2	400	730	285	12	12	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-7FE20S	1	800	730	285	24	12 + 12	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-7FE10S-S	1/2	400	730	285	10,5	12	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-7FE20S-S	1	800	730	285	21	12 + 12	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz

INOXSA



INO-7ME10

**MAKARNA
HAŞLAMA
PASTA COOKER**



INO-7ME20

**MAKARNA
HAŞLAMA
PASTA COOKER**



INO-7MG10

**MAKARNA
HAŞLAMA
PASTA COOKER**



INO-7MG20

**MAKARNA
HAŞLAMA
PASTA COOKER**



MODEL	MODÜL	GENİŞLİK	DERİNLİK	YÜKSEKLİK	ISI KAPASİTESİ	HAVUZ KAPASİTESİ	ELEKTRİK GİRİŞİ	GAZ GİRİŞİ	SU GİRİŞİ (soğuk / sıcak)
MODEL	MODULE	WIDTH	DEPTH	HEIGHT	HEAT CAP.	POOL CAP.	ELECTRIC INLET	GAS INLET	WATER INLET (Cold / Hot)
		mm	mm	mm	kW	lt	V	Inch	Inch
INO-7ME10	1/2	400	730	850	6	14	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz	-	3/4"
INO-7ME20	1	800	730	850	12	14 + 14	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz	-	3/4"
INO-7MG10	1/2	400	730	850	14	17	-	3/4"	3/4"
INO-7MG20	1	800	730	850	28	17 + 17	-	3/4"	3/4"



INO-7SE05

**KAYNATMA TENCERESİ
BOILING PAN**



INO-7SG05

**KAYNATMA TENCERESİ
BOILING PAN**



MODEL	MODÜL	GENİŞLİK	DERİNLİK	YÜKSEKLİK	ISI KAP.	ISITMA TİPİ	HAVUZ KAP.	ELEKTRİK GİRİŞİ	GAZ GİRİŞİ	SU GİRİŞİ (Soğuk / Sıcak)
MODEL	MODULE	WIDTH	DEPTH	HEIGHT	HEAT CAP.	HEAT TYPE	POOL CAP.	ELECTRIC INLET	GAS INLET	WATER INLET (Cold / Hot)
		mm	mm	mm	kW		lt	V	Inch	Inch
INO-7SE05	1	600	730	850	6	İndirek Indirect	50	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz	-	3/4"
INO-7SG05	1	600	730	850	10	İndirek Indirect	50	-	3/4"	3/4"



INO-7DE06

**DEVRİLİR TAVA
TILTING BRATT PAN**



INO-7DG06

**DEVRİLİR TAVA
TILTING BRATT PAN**



MODEL	MODÜL	GENİŞLİK	DERİNLİK	YÜKSEKLİK	ISI KAP.	HAVUZ KAP.	ELEKTRİK GİRİŞİ	GAZ GİRİŞİ	SU GİRİŞİ (Soğuk / Sıcak)
MODEL	MODULE	WIDTH	DEPTH	HEIGHT	HEAT CAP.	POOL CAP.	ELECTRIC INLET	GAS INLET	WATER INLET (Cold / Hot)
		mm	mm	mm	kW	lt	V	Inch	Inch
INO-7DE06	1	800	730	850	7,5	60	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz	-	3/4"
INO-7DG06	1	800	730	850	13	60	230 V / 1N 50-60 Hz	3/4"	3/4"



INO-7FE10S

FRİTÖZ
FRYER



INO-7FE20S

FRİTÖZ
FRYER



INO-7FE10S-S

FRİTÖZ
FRYER



INO-7FE20S-S

FRİTÖZ
FRYER



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAPASİTESİ HEAT CAP.	YAĞ KAPASİTESİ OIL CAP.	ELEKTRİK GİRİŞİ ELECTRIC INLET
		mm	mm	mm	kW	Lt	V
INO-7FE10S	1/2	400	730	285	12	12	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-7FE20S	1	800	730	285	24	12 + 12	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-7FE10S-S	1/2	400	730	285	10,5	12	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-7FE20S-S	1	800	730	285	21	12 + 12	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz



INO-7FE10DS

DİJİTAL FRİTÖZ
DIGITAL FRYER



INO-7FE20DS

DİJİTAL FRİTÖZ
DIGITAL FRYER



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAPASİTESİ HEAT CAP.	YAĞ KAPASİTESİ OIL CAP.	ELEKTRİK GİRİŞİ ELECTRIC INLET
		mm	mm	mm	kW	Lt	V
INO-7FE10DS	1/2	400	730	285	12	12	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-7FE20DS	1	800	730	285	24	12 + 12	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz



INO-7ME10S

MAKARNA HAŞLAMA
PASTA COOKER



INO-7ME20S

MAKARNA HAŞLAMA
PASTA COOKER



MODEL	MODÜL	GENİŞLİK	DERİNLİK	YÜKSEK- LİK	ISI KAP.	HAVUZ KAP.	ELEKTRİK GİRİŞİ	SU GİRİŞİ (soğuk / sıcak)
	MODULE	WIDTH	DEPTH	HEIGHT	HEAT CAP.	OIL CAP.	ELECTRIC INLET	WATER INLET (Cold / Hot)
		mm	mm	mm	kW	lt	V	Inch
INO-7ME10S	1/2	400	730	285	6 kW	15 Lt	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz	3/4"
INO-7ME20S	1	800	730	285	12 kW	15 + 15 Lt	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz	3/4"



INO-7TN05S

ARA TEZGAH
NEUTRAL TABLE



INO-7TN10S

ARA TEZGAH
NEUTRAL TABLE



INO-7TC10S

ARA TEZGAH / ÇEKMECELİ
NEUTRAL TABLE / DRAWERS



MODEL	MODÜL	GENİŞLİK	DERİNLİK	YÜKSEKLİK
	MODULE	WIDTH	DEPTH	HEIGHT
		mm	mm	mm
INO-7TN05S	1/4	200	730	285
INO-7TN10S	1/2	400	730	285
INO-7TC10S	1/2	400	730	285

FRYERS // Friggitrici // Friteuses // Fritteusen // Freidoras //

Model	Description	Datas
	Mod. FR74GIOA Code MAMCO000560 Friggitrice a gas a 1 vasca da 10 lt. Single pan gas fryer 10 litres Friteuse gaz 1 cuve de 10 lt. Gas-Fritteuse 1 Becken 10 Liter Freidora a gas de 1 cuba de 10 litros	mm (LxPxH) 400x750x900 m ³ kg 0.4 54 kW ▲ 10
	Mod. FR74GI5A Code MAMCO000580 Friggitrice a gas a 1 vasca da 15 lt. Single pan gas fryer 15 litres Friteuse gaz 1 cuve de 15 lt. Gas-Fritteuse 1 Becken 15 Liter Freidora a gas de 1 cuba de 15 litros	mm (LxPxH) 400x750x900 m ³ kg 0.4 54 kW ▲ 14
	Mod. FR76GIOA Code MAMCO000570 Friggitrice a gas a 2 vasche 10+10 lt. Twin pan gas fryer 10+10 litres Friteuse gaz 2 cuves de 10+10 lt. Gas Fritteuse 2 Becken 10+10 Liter Freidora a gas de 2 cubas de 10+10 litros	mm (LxPxH) 600x750x900 m ³ kg 0.7 85 kW ▲ 20
	Mod. FR78GI5A Code MAMCO000590 Friggitrice a gas a 2 vasche 15+15 lt. Twin pan gas fryer 15+15 litres Friteuse gaz 2 cuves de 15+15 lt. Gas Fritteuse 2 Becken 15+15 Liter Freidora a gas de 2 cubas de 15+15 litros	mm (LxPxH) 800x750x900 m ³ kg 0.8 88 kW ▲ 28
	Mod. FR74EIOT Code MAMCO000640 Friggitrice elettrica a 1 vasca 10 lt. Top Single pan electric fryer 10 litres top Friteuse électrique 1 cuve 10 lt. Top Elektro-Fritteuse 1 Becken 10 Liter Oberteil Freidora eléctrica de 1 cuba de 10 litros de sobremesa	mm (LxPxH) 400x750x250 m ³ kg 0.2 27 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 9
	Mod. FR74EIOA Code MAMCO000650 Friggitrice elettrica a 1 vasca 10 lt. su vano armadiato Single pan electric fryer 10 litres on stand with door Friteuse électrique 1 cuve 10 lt. sur placard avec porte Elektro-Fritteuse 1 Becken 10 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 1 cuba de 10 litros montada sobre mueble con puerta	mm (LxPxH) 400x750x900 m ³ kg 0.2 42 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 9

FRYERS // Friggitrici // Friteuses // Fritteusen // Freidoras //

Model	Description	Datas
 Mod. FR74EI5A Code MAMCO000680 	Friggitrice elettrica a 1 vasca 15 lt. su vano armadiato Single pan electric fryer 15 litres Friteuse électrique 1 cuve 15 lt. sur placard avec porte Elektro-Fritteuse 1 Becken 15 Liter Oberteil Freidora eléctrica de 1 cuba de 15 litros montada sobre mueble con puerta	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ kg 0.4 48 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 12
 Mod. FR76EIOT Code MAMCO000660	Friggitrice elettrica a 2 vasche 10+10 lt. Top Twin pan electric fryer 10+10 litres top Friteuse électrique 2 cuves 10+10 lt. Top Elektro-Fritteuse 2 Becken 10+10 Liter Oberteil Freidora eléctrica de 2 cubas de 10+10 litros de sobremesa	mm (LxPxH) 600x750x250 m³ kg 0.3 40 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 18
 Mod. FR76EIOA Code MAMCO000670	Friggitrice elettrica a 2 vasche 10+10 lt. su vano armadiato Twin pan electric fryer 10+10 litres on stand with door Friteuse électrique 2 cuves 10+10 lt. sur placard ouvert Elektro-Fritteuse 2 Becken 10+10 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 2 cubas de 10+10 litros montada sobre mueble con puertas	mm (LxPxH) 600x750x900 m³ kg 0.3 55 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 18
 Mod. FR78EI5A Code MAMCO000690 	Friggitrice elettrica a 2 vasche 15+15 lt. su vano armadiato Twin pan electric fryer 15+15 litres Friteuse électrique 2 cuves 15+15 lt. sur placard ouvert Elektro-Fritteuse 2 Becken 15+15 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 2 cubas de 15+15 litros montada sobre mueble con puertas	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0.8 63 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 24
 Mod. FR74EIOKT Code MAMCO000600	Friggitrice elettrica a 1 vasca 10 lt. con controllo elettronico Top Single pan electric fryer 10 litres top with electronic controls Friteuse électrique 1 cuve 10 lt. avec contrôle électronique sur placard avec porte Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung 1 Becken 10 Liter Oberteil Freidora eléctrica de 1 cuba de 10 litros con controles electrónicos de sobremesa	mm (LxPxH) 400x750x250 m³ kg 0.2 27 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 9
 Mod. FR74EIOKA Code MAMCO000610	Friggitrice elettrica a 1 vasca 10 lt. con controllo elettronico su vano armadiato Single pan electric fryer 10 litres with electronic controls on stand with door Friteuse électrique 1 cuve 10 lt. avec contrôle électronique sur placard avec porte Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung 1 Becken 10 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 1 cuba de 10 litros con controles electrónicos montada sobre mueble con puerta	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ kg 0.2 42 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 9

FRYERS // Friggitrici // Friteuses // Fritteusen // Freidoras //

Model	Description	Datas
 Mod. FR74E15KA Code MAMCO000750	Friggitrice elettrica a 1 vasca 15 lt. con controllo elettronico su vano armadiato Single pan electric fryer 15 litres with electronic controls on stand with door Friteuse électrique 1 cuve 15 lt. avec contrôle électronique sur placard avec porte Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung 1 Becken 15 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 1 cuba de 15 litros con controles electrónicos montada sobre mueble con puerta	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ kg 0.2 42 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 12
 Mod. FR76E1OKT Code MAMCO000620	Friggitrice elettrica a 2 vasche 10+10 lt. con controllo elettronico Top Twin pan electric fryer 10+10 litres top with electronic controls Friteuse électrique 2 cuves 10+10 lt. avec contrôle électronique Top Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung 2 Becken 10+10 Liter Oberteil Freidora eléctrica de 2 cubas de 10+10 litros con controles electrónicos de sobremesa	mm (LxPxH) 600x750x250 m³ kg 0.3 41 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 18
 Mod. FR76E1OKA Code MAMCO000630	Friggitrice elettrica a 2 vasche 10+10 lt. con controllo elettronico su vano armadiato Twin pan electric fryer 10+10 litres with electronic controls on stand with door Friteuse électrique 2 cuves 10+10 lt. avec contrôle électronique sur placard avec porte Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung 2 Becken 10+10 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 2 cubas de 10+10 litros con controles electrónicos montada sobre mueble con puertas	mm (LxPxH) 600x750x900 m³ kg 0.3 56 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 18
 Mod. FR78E15KA Code MAMCO000810	Friggitrice elettrica a 2 vasche 15+15 lt. con controllo elettronico su vano armadiato Twin pan electric fryer 15+15 litres with electronic controls on stand with door Friteuse électrique 2 cuves 15+15 lt. avec contrôle électronique sur placard avec porte Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung 2 Becken 15+15 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 2 cubas de 15+15 litros con controles electrónicos montada sobre mueble con puertas	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0.3 56 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 24

FRYERS ACCESSORIES // Accessori Friggitrici // Accessoires pour friteuses // Zubehör für Fritteusen // Accesorios para freidoras //

Model	Description	Datas
 Mod. AFRCEI/2 Code MAIO405246000	2 cestini 1/2 per friggitrice elettrica 10 lt. Pair of 1/2 baskets for electric fryers 8-10 litres 2 paniers 1/2 pour friteuse électrique 8-10 lt. Satz 2x 1/2 Körbe für Elektro-Fritteuse 10 Liter 2 cestillos de 1/2 para freidoras eléctricas de 8 y 10 litros	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFRCGEI/2 Code CRO599830	2 cestini 1/2 per friggitrice gas 10 -15 lt. e friggitrice elettrica 15 lt. Pair of 1/2 baskets for gas fryer 10-15 litres and electric fryer 15 litres 2 paniers 1/2 pour friteuse gaz 10-15 lt. et friteuse électrique 15 lt. Satz 2x 1/2 Körbe für Gas Fritteuse 10-15 Liter und Elektro-Fritteuse 15 Liter 2 cestillos de 1/2 para freidoras a gas de 10 y 15 litros y eléctricas de 15 litros	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFRBO Code MA97327000	Bacinella di raccolta olio 20L Oil drain bucket 20L Bac de récupération d'huile 20L Ölauffangbehälter 20L Recipiente para recoger el drenaje de aceite 20L	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFRCI/2 Code CR1303710	Coperchio friggitrice da 10-15 lt. per 2 cestini da 1/2. Pan lid for fryer 10-15 litres for pair of 1/2 baskets Couvercle friteuse de 10-15 lt. pour 2 paniers de 1/2 Deckel für Fritteuse 10-15 Liter mit 2x1/2 Körbe Tapa para freidora de 10 y 15 litros para 2 cestillos de 1/2	mm (LxPxH) m³ kg

Chips scuttle

// Scaldapatate
// Chauffe-frites
// Elektro-Frittenwanne
// Mantenedor de Fritos

ENG Electric chips scuttle top in AISI 304 stainless steel. Heating by means of lower elements with thermostatic temperature control from 30°C to 90°C. Overhead infrared heater with On /Off switch. GN I/I container H=150 mm.

ITA Scaldapatate elettrico top realizzato in acciaio inox AISI 304. Riscaldamento tramite resistenza inferiore con termostato per la regolazione della temperatura da 30°C a 90°C. Riscaldatore ad infrarossi superiore con interruttore On /Off. Bacinella GN 1/1 H=150 mm.

FRA Chauffe-frites électrique top, réalisé en acier inox AISI 304. Chauffage par résistance inférieure avec thermostat de réglage de la température de 30 °C à 90 °C. Réchauffeur à infrarouges supérieur avec interrupteur On /Off. Bac GN 1/1 H=150 mm.

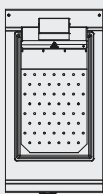
DEU Elektro-Frittenwanne aus Edelstahl AISI 304. Oberteil. Ausziehbares GN Behälter (GN 1/1 150h mm) mit gelochtem Einsatzboden. Beheizung durch gekapselte Widerstände unter dem Becken. Temperaturregelung zwischen 30°C und 90°C über Thermostat. Beheizung von oben mittels Infrarotstrahlern (ON-/OFF-Schalter). LED-Betriebsanzeigen.

ESP Mantenedor de fritos eléctrico Top, realizado en acero inoxidable AISI 304. Calentamiento mediante resistencia inferior con termostato para regular la temperatura de 30 °C a 90 °C. Calentador superior de infrarrojos con interruptor de encendido y apagado. Cubeta GN 1/1 H=150 mm.

Configurations // Configurazioni // Configurations //

Konfigurationen // Configuraciones

STANDARD



2 kW
530x325x150(h) mm

**CHIPS SCUTTLE // Scaldapatate // Chauffe-frites // Elektro-Frittenwanne // Mantenedor de Fritos //**

Model	Description	Datas
	Mod. SP74ET Code MAMCO000700	mm (LxPxH) 400x750x250 m ³ 0.2 kg 24 VAC 230-I 50/60 kW ⚡ 2
	Mod. SP74EG Code MAMCO000200	mm (LxPxH) 400x750x900 m ³ 0.4 kg 39 VAC 230-I 50/60 kW ⚡ 2

FRYERS // Friggitrici // Friteuses // Fritteusen // Freidoras //

Model	Description	Datas
	Mod. FR94GI5A Code MAMCOO03480 Friggitrice a gas 1 vasca 15 lt. su vano armadiato Single pan gas fryer 15 litres Friteuse gaz 1 cuve 15 lt. sur placard fermé Gas-Fritteuse 1 Becken 15 Liter Standgerät Freidora a gas de 1 cuba de 15 litros montado sobre mueble con puerta	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ 0.5 kg 62 kW ▲ 14
	Mod. FR94G23A Code MAMCOO03490  Friggitrice a gas 1 vasca 23 lt. su vano armadiato Single pan gas fryer 23 litres Friteuse gaz 1 cuve 23 lt. sur placard fermé Gas-Fritteuse 1 Becken 23 Liter Standgerät Freidora a gas de 1 cuba de 23 litros montado sobre mueble con puerta	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ 0.5 kg 74 kW ▲ 21
	Mod. FR94G23KA Code MAMCOO03500 Friggitrice a gas 1 vasca 23 lt. con controllo elettronico su vano armadiato Single pan gas fryer 23 litres with electronic controls Friteuse gaz 1 cuve 23 lt. avec contrôle électronique sur placard fermé Gas-Fritteuse mit elektronischer Steuerung 1 Becken 23 Liter Standgerät Freidora a gas de 1 cuba de 23 litros con controles electrónicos montada sobre mueble con puertas	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ 0.5 kg 84 VAC 230-1 Hz 50/60 kW ▲ 0.1 kW ▲ 23
	Mod. FR96GIOA Code MAMCOO03510 Friggitrice a gas 2 vasche 10+10 lt. su vano armadiato Twin pan gas fryer 10+10 litres Friteuse gaz 2 cuves de 10+10 lt. sur placard fermé Gas Fritteuse 2 Becken 10+10 Liter Standgerät Freidora a gas de 2 cubas de 10+10 litros montada sobre mueble con puerta	mm (LxPxH) 600x920x900 m³ 0.75 kg 87 kW ▲ 20
	Mod. FR98GI5A Code MAMCOO03520 Friggitrice a gas 2 vasche 15+15 lt. su vano armadiato Twin pan gas fryer 15+15 litres Friteuse gaz 2 cuves de 15+15 lt. sur placard fermé Gas Fritteuse 2 Becken 15+15 Liter Standgerät Freidora a gas de 2 cubas de 15+15 litros montada sobre mueble con puertas	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ 1 kg 124 kW ▲ 28
	Mod. FR98G23A Code MAMCOO03530  Friggitrice a gas 2 vasche 23+23 lt. su vano armadiato Twin pan gas fryer 23+23 litres Friteuse gaz 2 cuves de 23+23 lt. sur placard fermé Gas Fritteuse 2 Becken 23+23 Liter Standgerät Freidora a gas de 2 cubas de 23+23 litros montada sobre mueble con puertas	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ 1 kg 128 kW ▲ 42

FRYERS // Friggitrici // Friteuses // Fritteusen // Freidoras //

Model	Description	Datas
 Mod. FR98G23KA Code MAMCOO03540	Friggitrice a gas 2 vasche 23+23 lt. con controllo elettronico su vano armadiato Twin pan gas fryer 23+23 litres with electronic control Friteuse gaz 2 cuves 23+23 lt. avec contrôle électronique sur placard fermé Gas-Friteuse mit elektronischer Steuerung 2 Becken 23+23 Liter Standgerät Freidora a gas de 2 cubas de 23+23 litros con controles electrónicos montada sobre mueble con puertas	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 1 115 VAC Hz 230-1 50/60 kW ⚡ 0.1 46 ⚡
 Mod. FR94EIOT Code MAMCOO08710	Friggitrice elettrica a 1 vasca 10 lt. Top Single pan electric fryer 10 litres top Friteuse électrique 1 cuve 10 lt. Top Elektro-Friteuse 1 Becken 10 Liter Oberteil Freidora eléctrica de 1 cuba de 10 litros de sobremesa	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ kg 0.25 30 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 9
 Mod. FR94EIOKT Code MAMCOO08750	Friggitrice elettrica a 1 vasca 10 lt. con controllo elettronico Top Single pan electric fryer 10 litres top with electronic controls Friteuse électrique 1 cuve 10 lt. avec contrôle électronique Top Elektro-Friteuse mit elektronischer Steuerung 1 Becken 10 Liter Oberteil Freidora eléctrica de 1 cuba de 10 litros con controles electrónicos de sobremesa	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ kg 0.25 32 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 9
 Mod. FR94EIOA Code MAMCOO08730	Friggitrice elettrica a 1 vasca 10 lt. su vano armadiato Single pan electric fryer 10 litres on stand with door Friteuse électrique 1 cuve 10 lt. sur placard avec porte Elektro-Friteuse 1 Becken 10 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 1 cuba de 10 litros montada sobre mueble con puerta	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ kg 0.5 47 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 9
 Mod. FR94EIOKA Code MAMCOO08770	Friggitrice elettrica a 1 vasca 10 lt. con controllo elettronico su vano armadiato Single pan electric fryer 10 litres with electronic controls on stand with door Friteuse électrique 1 cuve 10 lt. avec contrôle électronique sur placard avec porte Elektro-Friteuse mit elektronischer Steuerung 1 Becken 10 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 1 cuba de 10 litros con controles electrónicos montada sobre mueble con puerta	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.5 54 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 9
 Mod. FR94EI5A Code MAMCOO03550	Friggitrice elettrica 1 vasca 15 lt. su vano armadiato Single pan electric fryer 15 litres Friteuse électrique 1 cuve 15 lt. sur placard fermé Elektro-Friteuse 1 Becken 15 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 1 cuba de 15 litros montada sobre mueble con puerta	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.5 54 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 12

FRYERS // Friggitrici // Friteuses // Fritteusen // Freidoras //

Model	Description	Datas
 Mod. FR94E22A Code MAMCOO03560 	Friggitrice elettrica I vasca 22 lt. su vano armadiato Single pan electric fryer 22 litres Friteuse électrique I cuve 22 lt. sur placard fermé Elektro-Fritteuse I Becken 22 Liter Standgerät Freidora eléctrica de I cuba de 22 litros montada sobre mueble con puerta	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.5 62 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 18
 Mod. FR94E22KA Code MAMCOO03570	Friggitrice elettrica I vasca 22 lt. con controllo elettronico su vano armadiato Single pan electric fryer 22 litres with electronic controls Friteuse électrique I cuve 22 lt. avec contrôle électronique sur placard fermé Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung I Becken 22 Liter Standgerät Freidora eléctrica de I cuba de 22 litros montada sobre mueble con puerta	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.5 58 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 18
 Mod. FR96E1OT Code MAMCOO08720	Friggitrice elettrica a 2 vasche 10+10 lt. Top Twin pan electric fryer 10+10 litres top Friteuse électrique 2 cuves 10+10 lt. Top Elektro-Fritteuse 2 Becken 10+10 Liter Oberteil Freidora eléctrica de 2 cubas de 10+10 litros de sobremesa	mm (LxPxH) 600x920x250 m³ kg 0.4 45 VAC Hz 400-3N 50 / 60 kW ⚡ 18
 Mod. FR96E1OKT Code MAMCOO08760	Friggitrice elettrica a 2 vasche 10+10 lt. con controllo elettronico Top Twin pan electric fryer 10+10 litres top with electronic controls Friteuse électrique 2 cuves 10+10 lt. avec contrôle électronique Top Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung 2 Becken 10+10 Liter Oberteil Freidora eléctrica de 2 cubas de 10+10 litros con controles electrónicos de sobremesa	mm (LxPxH) 600x920x250 m³ kg 0.3 47 VAC Hz 400-3N 50 / 60 kW ⚡ 18
 Mod. FR96E1OA Code MAMCOO08740	Friggitrice elettrica a 2 vasche 10+10 lt. su vano armadiato Twin pan electric fryer 10+10 litres on stand with door Friteuse électrique 2 cuves 10+10 lt. sur placard ouvert Elektro-Fritteuse 2 Becken 10+10 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 2 cubas de 10+10 litros montada sobre mueble con puertas	mm (LxPxH) 600x920x900 m³ kg 0.75 87 VAC Hz 400-3N 50 / 60 kW ⚡ 18
 Mod. FR96E1OKA Code MAMCOO08780	Friggitrice elettrica a 2 vasche 10+10 lt. con controllo elettronico su vano armadiato Twin pan electric fryer 10+10 litres with electronic controls on stand with door Friteuse électrique 2 cuves 10+10 lt. avec contrôle électronique sur placard avec porte Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung 2 Becken 10+10 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 2 cubas de 10+10 litros con controles electrónicos montada sobre mueble con puertas	mm (LxPxH) 600x920x900 m³ kg 0.75 87 VAC Hz 400-3N 50 / 60 kW ⚡ 18

FRYERS // Friggitrici // Friteuses // Fritteusen // Freidoras //

Model	Description	Datas
 Mod. FR98E15A Code MAMCOO03580	Friggitrice elettrica 2 vasche 15+15 Lt. su vano armadiato Twin pan electric fryer 15+15 litres Friteuse électrique 2 cuves 15+15 Lt. sur placard fermé Elektro-Fritteuse 2 Becken 15+15 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 2 cubas de 15+15 litros montada sobre mueble con puertas	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 78 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 24
 Mod. FR98E22A Code MAMCOO03590 	Friggitrice elettrica 2 vasche 22+22 Lt. su vano armadiato Twin pan electric fryer 22+22 litres Friteuse électrique 2 cuves de 22+22 Lt. sur placard fermé Elektro-Fritteuse 2 Becken 22+22 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 2 cubas de 22+22 litros montada sobre mueble con puertas	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 90 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 36
 Mod. FR98E22KA Code MAMCOO03600	Friggitrice elettrica 2 vasche 22+22 Lt. con controllo elettronico su vano armadiato Twin pan electric fryer 22+22 litres with electronic controls Friteuse élec. 2 cuves 22+22 Lt. avec contrôle électronique sur placard fermé Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung 2 Becken 22+22 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 2 cubas de 22+22 litros con controles electrónicos montada sobre mueble con puertas	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 98 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 36

FRYERS ACCESSORIES // Accessori Friggitrici // Accessoires pour friteuses // Zubehör für Fritteusen // Accesorios para freidoras //

Model	Description	Datas
 Mod. AFRCGEI/2 Code CRO599830	2 cestini 1/2 per friggitrice gas IO -15 lt. e friggitrice elettrica 15 lt. Pair of 1/2 baskets for gas fryer IO-15 litres and electric fryer 15 litres 2 paniers 1/2 pour friteuse gaz IO-15 lt. et friteuse électrique 15 lt. Satz 2x 1/2 Körbe für Gas Friteuse IO-15 Liter und Elektro-Friteuse 15 Liter 2 cestillos de 1/2 para freidoras a gas de IO y 15 litros y eléctricas de 15 litros	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFRCI/2 Code MAIO405246000	2 cestini 1/2 per friggitrice elettrica IO lt. Pair of 1/2 baskets for electric fryers 8-10 litres 2 paniers 1/2 pour friteuse électrique 8-10 lt. Satz 2x 1/2 Körbe für Elektro-Friteuse IO Liter 2 cestillos de 1/2 para freidoras eléctricas de 8 y 10 litros	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFRC22-23 Code CRO592130	Cestino intero per friggitrice da 22-23 lt. Single basket for 22-23 litres capacity fryer well Panier entier pour friteuse 22-23 lt. Ganzer Korb für Friteuse 22-23 L Cestillo entero para freidora de 22-23 litros	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ACFR91/1 Code MAMCOO09020	Coperchio friggitrice da 22-23 litri per 1 cestino da 1/1. Pan lid for 22 and 23 litre capacity fryer well for single 1/1 basket Couvercle pour friteuse de 22-23 lt. pour panier 1/1 Deckel für Friteuse 22-23 Liter mit 1 ganzem Korb Tapa para freidora de 22-23 litros para 1 cestillo de 1/1	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFRCI/2 Code CRI303710	Coperchio friggitrice da IO-15 lt. per 2 cestini da 1/2. Pan lid for fryer IO-15 litres for pair of 1/2 baskets Couvercle friteuse de IO-15 lt. pour 2 paniers de 1/2 Deckel für Friteuse IO-15 Liter mit 2x1/2 Körbe Tapa para freidora de IO y 15 litros para 2 cestillos de 1/2	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFR9D23 Code CRI206880	Deflettore olio per friggitrice 23 lt. Coated and breaded food deflector for 23 litre capacity fryer well Déflecteur d'huile pour friteuse 23 lt. Ableitblech für bemehlte und panierte Produkte, Gas Friteuse mit 23 L Becken Deflector de aceite para freidoras gas de 23 litros	mm (LxPxH) m³ kg

FRYERS ACCESSORIES // Accessori Friggitrici // Accessoires pour friteuses // Zubehör für Fritteusen // Accesorios para freidoras //

Model	Description	Datas
 Mod. AFR9BO Code MA97328000	Bacinella di raccolta olio in acciaio smaltato capacità 23,5lt Oil drain bucket 23.5 litre capacity Bac de récolte huile en acier émaillé capacité 23,5 lt. Ölauffangbehälter Kapazität 23,5 L Recipiente para recoger el drenaje de aceite	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFR9GF23 Code CR1206890	Filtro di fondo per friggitrici a gas da 23 lt. Bottom filter for gas 23 litre capacity fryer well Filtre de fond pour friteuse gaz de 23 lt. Grobschmutzfilter für Gasfritteuse mit 23 L Becken Filtro inferior interior a la cuba para freidoras a gas de 23 litros	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFR9GF15 Code CR1206540	Filtro fondo per friggitrice a gas 15 lt. Bottom filter for gas 15 litre capacity fryer well Filtre de fond pour friteuse gaz de 15 lt. Grobschmutzfilter für Gasfritteuse mit 15 L Becken Filtro inferior interior a la cuba para freidoras a gas de 15 litros	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFR9EF22 Code CR1304410	Filtro di fondo per friggitrice elettrica da 22 lt. Bottom filter for electric 22 litre capacity fryer well Filtre de fond pour friteuse électrique de 22 lt. Schmutzsammelschale für Elektrofritteuse mit 22 L Becken Filtro inferior interior a la cuba para freidoras eléctricas de 22 litros	mm (LxPxH) m³ kg

11

i-Fry

// i-Fry
// i-Fry
// i-Fry
// i-Fry

ENG Freestanding gas or electric fryer on cabinet base with electronic temperature control, high productivity, in AISI 304 stainless steel. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Pressed AISI 304 stainless steel cooking tank, with radiused internal profile. Tank capacity 22 or 23 litres. Tanks with wide front expansion zone for oil and foam and extended cold zone for collection of food particles. There are no flame tubes in the tank. Output modulation to optimise heating and efficiency. Automatic cooking function to guarantee high quality fried products. The operator selects one of the 30 available programs to choose the type, quantity, and storage temperature of the product to be fried. The electronic system automatically adapts the cooking cycle, making the necessary compensation according to the selection made. Control panel with 7-inch high-resolution Touch Screen with electronic control board for cooking temperature control from 0 to 185°C with accuracy of $\pm 1^\circ\text{C}$. Management HACCP alarms, tank cleaning cycle, preheating function, maintenance at 100°C, and system diagnostics. Manual reset safety thermostat. IPX5 water-resistant rating. Appliance equipped with stainless steel adjustable feet.

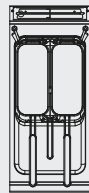
ITA Friggitrice a gas o elettrica monoblocco su vano armadiato con controllo elettronico della temperatura, ad elevata produttività realizzata in acciaio inox AISI 304. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antiricimazione, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Vasca di cottura stampata in acciaio inox AISI 304, con profilo interno raggiato. Capacità vasca di 22 o 23lt. Vasca dotata di ampio invaso anteriore per la espansione dell'olio e delle schiume e ampia zona fredda per la raccolta dei residui di cottura. Modulazione della potenza per ottimizzare il riscaldamento e l'efficienza. Funzione di cottura automatica per garantire l'elevata qualità del prodotto fritto. Grazie ai 30 programmi l'operatore può scegliere facilmente la tipologia, la quantità e la temperatura di conservazione del prodotto da friggere. L'elettronica adatta automaticamente il ciclo di cottura compensando in base alla scelta effettuata. Pannello di controllo con Display Touch screen da 7 ad alta risoluzione con scheda di controllo elettronica per la gestione della temperatura di cottura da 0 a 185°C con precisione di $\pm 1^\circ\text{C}$. Gestione degli allarmi HACCP, del ciclo di pulizia della vasca, della funzione di preriscaldamento e mantenimento a 100°C, della diagnostica del sistema. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. Grado di protezione all'acqua IPX5. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

FRA Friteuse à gaz ou électrique sur armoire, à contrôle électronique de la température, haut rendement, réalisée en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Bac de cuisson embouti en acier inox AISI 304, avec profil intérieur rayonné. Capacité cuve 22 ou 23 l. Cuve avec partie avant concave pour l'expansion de l'huile et de l'écume et large zone froide pour la récupération des résidus de cuisson. Il n'y a pas de tubes de flamme dans le cuve. Modulation de la puissance pour optimiser le chauffage et l'efficacité. Fonction de cuisson automatique pour une friture de haute qualité. 30 programmes permettent à l'opérateur de choisir facilement le type, la quantité et la température de conservation du produit à frire. L'électronique adapte automatiquement le cycle de cuisson en compensant en fonction du choix effectué. Panneau de commande avec afficheur tactile 7 pouces haute définition, avec carte de contrôle électronique pour la gestion de la température de cuisson de 0 à 185 °C, avec une précision de $\pm 1^\circ\text{C}$. Gestion des alarmes HACCP, du cycle de nettoyage de la cuve, de la fonction de préchauffage et de conservation à 100 °C, du diagnostic du système. Thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Indice de protection à l'eau IPX5. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.

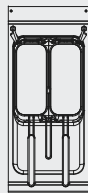
DEU Gas und Elektro-Fritteusen, Standgeräte, auf Unterbau mit Tür, Edelstahl AISI 304. Elektronische Temperaturregelung, hohe Produktionsleistung. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Tiefgezogenes Frittierbecken aus Edelstahl AISI 304, Innenprofil abgerundet. Beckeninhalt 23 l. Becken mit großzügiger Schaumzone im vorderen Bereich und ebenfalls großer Kaltzone für Frittierrückstände. Im Becken befinden sich keine Flammrohre. Leistungsmodulation für optimierte und effiziente Beheizung. Automatische Garfunktion zur Gewährleistung der hohen Qualität des Frittiergutes. Der Bediener kann unter 30 Programmen Typ, Menge und Aufbewahrungstemperatur des Frittiergutes problemlos auswählen. Die Elektronik passt den Garzyklus je nach getroffener Wahl durch Kompensation automatisch an. Das 7" Touchscreen-Display ermöglicht die einfache Einstellung und Handhabung der 30 personalisierbaren Frittierprogramme sowie der Temperatur. Temperaturregelung von 0°C bis 185°C mit keiner Abweichung von $\pm 1^\circ\text{C}$. Verwaltung HACCP-Alarme, Beckenreinigungszyklus, Vorheiz- und Haltefunktion bei 100 °C, Systemdiagnose. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Gerät mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

ESP Freidora de gas o eléctrica monobloc, sobre mueble armario, con control electrónico de la temperatura, de elevada productividad, realizada en acero inoxidable AISI 304. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Cuba de cocción estampada en acero inoxidable AISI 304 con perfil interior redondeado. Capacidad de la cuba de 22 o 23 l. Cuba con amplia cavidad frontal para la expansión del aceite y la espuma, y amplia zona fría para recoger los residuos de cocción. No hay tubos de llama en la cuba. Modulación de la potencia para optimizar el calentamiento y la eficacia. Función de cocción automática para garantizar la elevada calidad del producto frito. Gracias a treinta programas, el operador puede seleccionar fácilmente el tipo, la cantidad y la temperatura de conservación del producto que debe freír. La electrónica adapta automáticamente el ciclo de cocción compensándolo en función de la elección efectuada. Panel de control con pantalla táctil de 7" de alta resolución con tarjeta de control electrónica para ajustar la temperatura de cocción entre 0 y 185 °C con una precisión de ± 1 °C. También permite controlar las alarmas HACCP, el ciclo de limpieza de la cuba, la función de precalentamiento y mantenimiento de la temperatura a 100 °C y efectuar el diagnóstico del sistema. Termostato de seguridad de rearme manual. Grado de protección contra el agua IPX5. Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura. Modelos eléctricos con grado de protección contra el agua IPX5.

Configurations // Configurazioni // Configurations // Konfigurationen // Configuraciones



1x 23 L
25 kW
385x685mm



1x 22 L
22 kW
385x685mm

I-FRY // i-Fry // i-Fry // i-Fry // i-Fry //

Model	Description	Datas
 Mod. IFR94G23K Code MAMCOO03610	Friggitrice a gas I vasca 23 lt. con controllo elettronico Single pan gas fryer 23 litres with electronic controls Friteuse gaz I cuve 23 lt. avec contrôle électronique Gas-Fritteuse mit elektronischer Steuerung I Becken 23 Liter Freidora a gas de I cuba de 23 litros con controles electrónicos	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.6 84 VAC Hz 230-I 50/60 kW ⚡ kW ▲ 0.1 25
 Mod. IFR94G23KA Code MAMCOO03620	Friggitrice a gas I vasca 23 lt. con controllo elettronico con sollevamento automatico dei cestelli Single pan gas fryer 23 litres with electronic controls and automatic basket lifting Friteuse gaz I cuve 23 lt. avec contrôle électronique et soulèvement automatique des paniers Gas-Fritteuse mit elektronischer Steuerung und Hebe- Senkevorrichtung, I Becken 23 Liter Freidora a gas de I cuba de 23 litros con controles electrónicos y sistema automático de elevación de cestillos	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.6 84 VAC Hz 230-I 50/60 kW ⚡ kW ▲ 0.2 25
 Mod. IFR94G23KF Code MAMCOO03630	Friggitrice a gas I vasca 23 lt. con controllo elettronico con sistema di filtrazione olio Single pan gas fryer 23 litres with electronic controls and automatic filtration Friteuse gaz I cuve 23 lt. avec contrôle électronique et système de filtrage de l'huile Gas-Fritteuse mit elektronischer Steuerung und Ölfilterung, I Becken 23 Liter Freidora a gas de I cuba de 23 litros con controles electrónicos y filtración del aceite	mm (LxPxH) 400x920x910 m³ kg 0.6 84 VAC Hz 230-I 50/60 kW ⚡ kW ▲ 0.2 25
 Mod. IFR94G23KFA Code MAMCOO03640	Friggitrice a gas I vasca 23 lt. con controllo elettronico con sistema di filtrazione olio e sollevamento automatico dei cestelli Single pan gas fryer 23 litres with electronic controls, automatic filtration and automatic basket lifting Friteuse gaz I cuve 23 lt. avec contrôle électronique, système de filtrage de l'huile et soulèvement automatique des paniers Gas-Fritteuse mit elektronischer Steuerung, Hebe- und Senkevorrichtung und Ölfilterung, I Becken 23 Liter Freidora a gas de I cuba de 23 litros con controles electrónicos, filtración del aceite y sistema automático de elevación de cestillos	mm (LxPxH) 400x920x910 m³ kg 0.6 84 VAC Hz 230-I 50/60 kW ⚡ kW ▲ 0.2 25
 Mod. IFR94E22K Code MAMCOO03650	Friggitrice elettrica I vasca 22 lt. con controllo elettronico Single pan electric fryer 22 litres with electronic controls Friteuse électrique I cuve 22 lt. avec contrôle électronique Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung I Becken 22 Liter Freidora eléctrica de I cuba de 22 litros con controles electrónicos	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.6 58 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 22
 Mod. IFR94E22KA Code MAMCOO03660	Friggitrice elettrica I vasca 22 lt. con controllo elettronico con sollevamento automatico dei cestelli Single pan electric fryer 22 litres with electronic controls and basket lifting Friteuse électrique I cuve 22 lt. avec contrôle électronique et soulèvement automatique des paniers Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung und Hebe- Senkevorrichtung, I Becken 22 Liter Freidora eléctrica de I cuba de 23 litros con controles electrónicos y sistema automático de elevación de cestillos	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.6 58 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 22

I-FRY // i-Fry // i-Fry // i-Fry // i-Fry //

Model	Description	Datas
 Mod. IFR94E22KF Code MAMCOO03670	Friggitrice elettrica I vasca 22 lt. con controllo elettronico con sistema di filtrazione olio Single pan electric fryer 22 litres with electronic controls and automatic filtration Friteuse électrique I cuve 22 lt. avec contrôle électronique et filtrage de l'huile. Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung und Ölfilterung, I Becken 22 Liter Freidora eléctrica de I cuba de 22 litros con controles electrónicos y filtración del aceite	mm (LxPxH) 400x920x910 m³ kg 0.6 58 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 22
 Mod. IFR94E22KFA Code MAMCOO03680	Friggitrice elettrica I vasca 22 lt. con controllo elettronico con sistema di filtrazione olio e sollevamento automatico dei cestelli Single pan electric fryer 22 litres with electronic controls, automatic filtration and automatic basket lifting Friteuse électrique I cuve 22 lt. avec contrôle électronique, filtrage de l'huile et soulèvement automatique des paniers El.-Fritteuse mit elektronischer Steuerung I Becken 22 Liter Freidora eléctrica de I cuba de 23 litros con controles electrónicos, filtración del aceite y sistema automático de elevación de cestillos	mm (LxPxH) 400x920x910 m³ kg 0.6 58 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 22

IFRY ACCESSORIES // Accessori iFry // Accessoires pour iFry // Zubehör für iFry // Accesorios para iFry //

Model	Description	Datas
 Mod. AFR9RS Code CRI30I940	Kit di riempimento e svuotamento olio Hose and nozzle kit for oil fill and drain Kit tuyaux pour le remplissage et la vidange de l'huile Zubehör zum Füllen und Entleeren des Beckens Kit para realizar el llenado y el vaciado de la cuba con aceite	mm (LxPxH) m³ kg

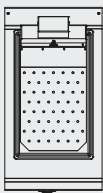
Chips Scuttle

// Scaldapatate
// Chauffe-frites
// Elektro-Frittenwanne
// Mantenedor de Fritos

- ENG** Electric chips scuttle in AISI 304 stainless steel. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Heating by means of lower elements with thermostatic temperature control from 30°C to 90°C. Overhead infrared heater with On /Off switch. GN 1/1 container H=150 mm. IPX5 water-resistant rating.
- ITA** Scaldapatate elettrico realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitracimazione, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Riscaldamento tramite resistenza inferiore con termostato per la regolazione della temperatura da 30°C a 90°C. Riscaldatore ad infrarossi superiore con interruttore On /Off. Bacinella GN 1/1 H=150 mm. Grado di protezione all'acqua IPX5.
- FRA** Chauffe-frites électrique, réalisé en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Chauffage par résistance inférieure avec thermostat de réglage de la température de 30 °C à 90 °C. Réchauffeur à infrarouges supérieur avec interrupteur On /Off. Bac GN 1/1 H=150 mm. Indice de protection à l'eau IPX5.
- DEU** Elektro-Frittenwanne aus Edelstahl AISI 304. Ausziehbares GN Behälter (GN 1/1 150h mm) mit gelochtem Einsatzboden. Beheizung durch gekapselte Widerstände unter dem Becken. Temperaturregelung zwischen 30°C und 90°C über Thermostat. Beheizung von oben mittels Infrarotstrahlern (ON-/OFF-Schalter). LED-Betriebsanzeigen. Schutzart IPX5 (Strahlwasser).
- ESP** Mantenedor de fritos eléctrico realizado en acero inoxidable AISI 304. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Calentamiento mediante resistencia inferior con termostato para regular la temperatura de 30 °C a 90 °C. Calentador superior de infrarrojos con interruptor de encendido y apagado. Cubeta GN 1/1 H=150 mm. Grado de protección contra el agua IPX5.

Configurations // Configurazioni // Configurations // Konfigurationen // Configuraciones

STANDARD



2 kW
530x325x150(h) mm

**CHIPS SCUTTLE // Scaldapatate // Chauffe-frites // Elektro-Frittenwanne // Mantenedor de Fritos //**

Model	Description	Datas
	Mod. SP94ET Code MAMCOOO3690	Scaldapatate elettrico Top Electric chip scuttle top Chauffe-frites électrique Top Elektro-Frittenwanne Oberteil Mantenedor de fritos de calentamiento eléctrico mediante lámpara de infrarrojos de sobremesa
		mm (LxPxH) 400x920x250 m ³ 0.25 kg 28 VAC 230-I 50/60 kW ⚡ 2
	Mod. SP94EG Code MAMCOOO0270	Scaldapatate elettrico su vano a giorno Electric chip scuttle on open stand Chauffe-frites électrique sur placard ouvert Elektro-Frittenwanne auf Unterbau offen Mantenedor de fritos de calentamiento eléctrico mediante lámpara de infrarrojos sobre mueble abierto
		mm (LxPxH) 400x920x900 m ³ 0.5 kg 43 VAC 230-I 50/60 kW ⚡ 2