

Scheda Tecnica
Data sheet

Pastry Fryer

Fristeel



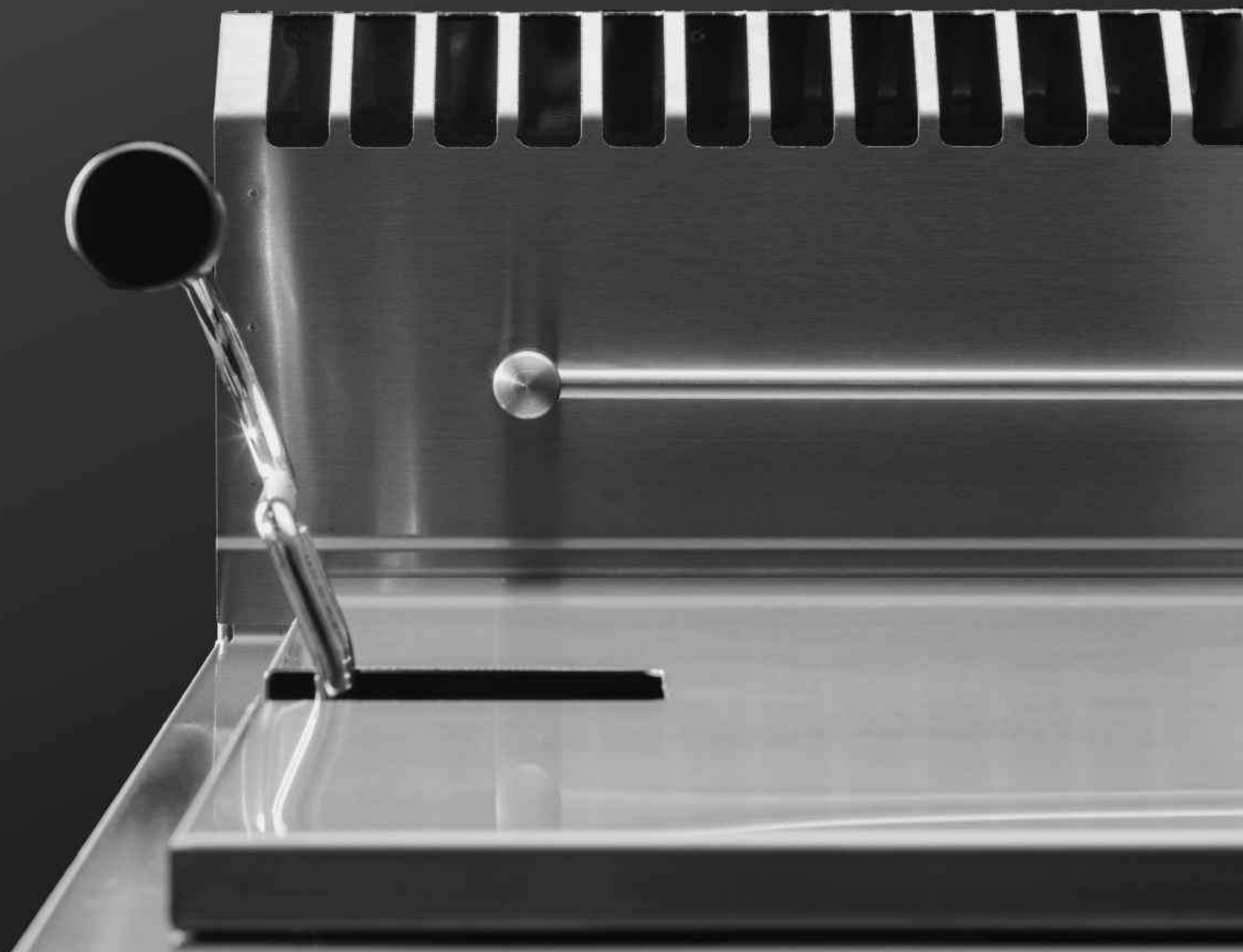
Caratteristiche generali delle friggitrici per pasticceria

Le friggitrici per pasticceria si differenziano da quelle per gastronomia soprattutto grazie all'**ampia superficie di cottura**, alla **bassa profondità della vasca** e alla precisione nel **controllo della temperatura** dell'olio.

In questo modo è possibile friggere in maniera **uniforme** senza rischiare di sovrapporre i pezzi. Questo vale non solo per dolci delicati e prodotti strettamente legati alla pasticceria tradizionale (krapfen, bomboloni, frittelle, ecc.), ma anche per pesce, verdure, arancini e tempura, soprattutto usando le friggitrici elettriche Fristeel con resistenze esterne alla vasca.

Fristeel propone la più **vasta gamma** di friggitrici per pasticceria presente sul mercato, con modelli elettrici e a gas, su mobile e da tavolo, con controlli elettronici e meccanici.

Le macchine sono costruite interamente in acciaio inox, con vasche ad angoli arrotondati e, su richiesta, possono essere fornite con vari accessori quali sgocciolatoio laterale, retina anti-galleggio, supporti aperti o con portine.



Friggitrici elettriche da banco con resistenze interne

Caratteristiche principali

- Vasca in acciaio AISI 304
- Zona fredda
- Resistenze corazzate in acciaio ad alto rendimento
- Sistema di rotazione delle resistenze per una più facile pulizia
- Parzializzatore di potenza
- Termostato di lavoro 190°
- Termostato di sicurezza 230°
- Cestello cromato completo di manici in bachelite
- Filtro cromato
- Rubinetto scarico olio completo di prolunga



Friggitrici elettriche da banco con resistenze esterne

Caratteristiche principali

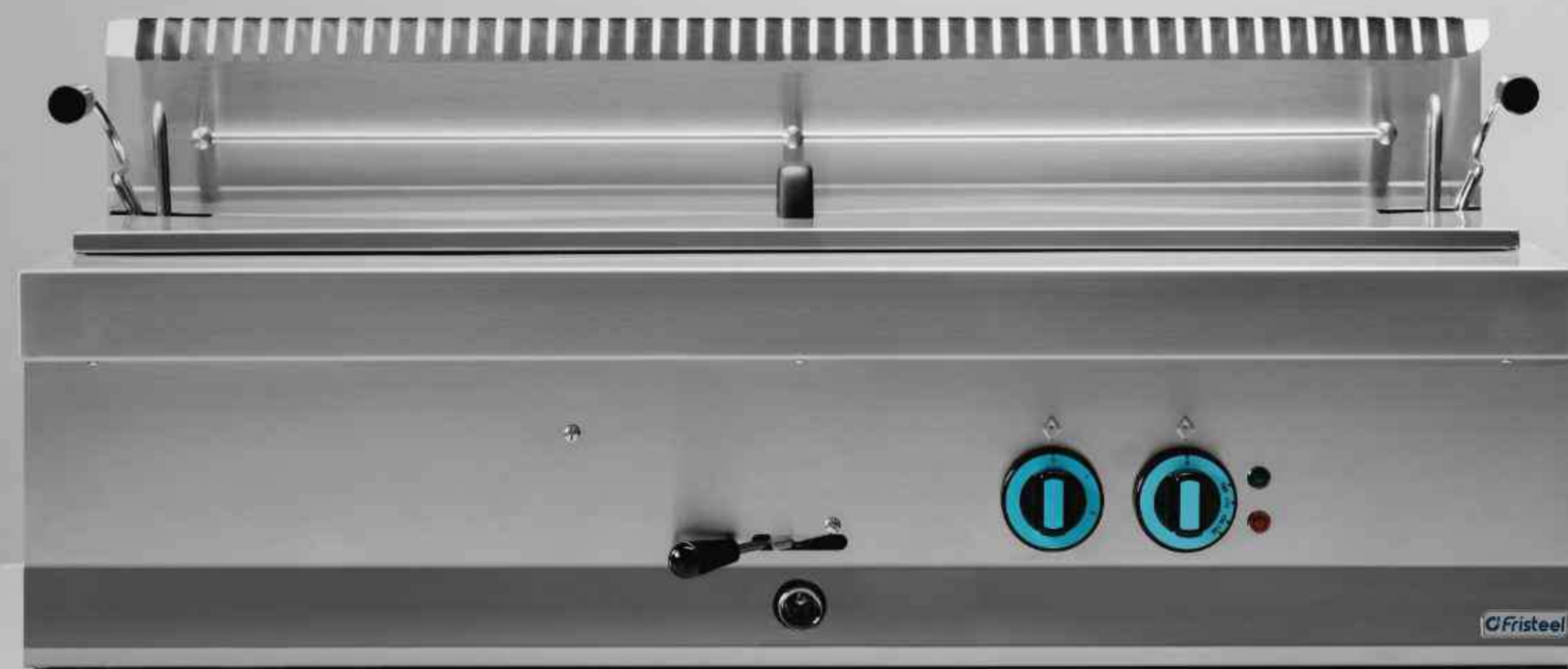
- Vasca in acciaio AISI 304
- Resistenze speciali a filamento
- Termostato di lavoro elettronico 185°
- Termostato di sicurezza 230°
- Cestello cromato completo di manici in bachelite
- Filtro cromato
- Rubinetto scarico olio completo di prolunga



Friggitrici a gas da banco

Caratteristiche principali

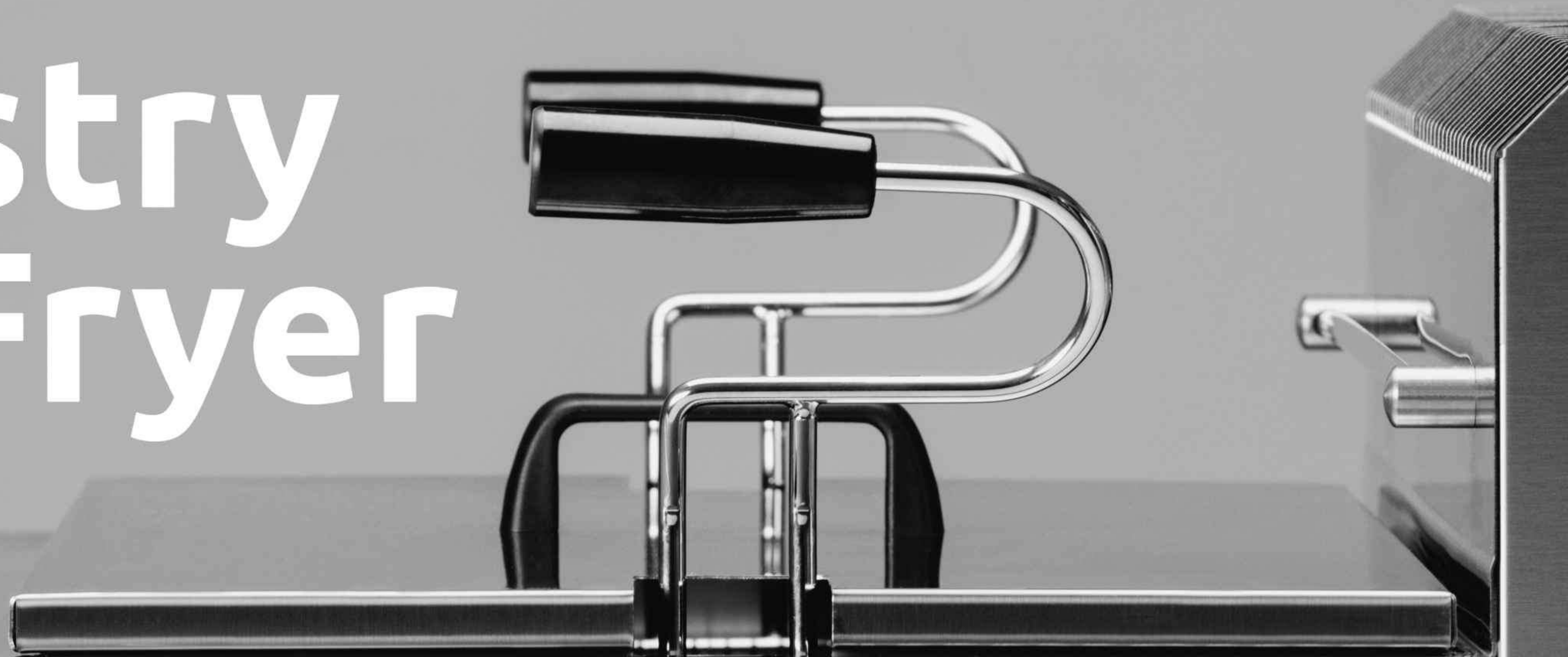
- Vasca in acciaio AISI 304
- Ampia zona fredda
- Bruciatori ad alto rendimento termico
- Valvola termostatica
- 190°
- Termostato di sicurezza 230°
- Accensione piezoelettrica alimentata da batteria
- Cestello cromato completo di manici in bachelite
- Filtro cromato
- Rubinetto scarico olio completo di prolunga



Scopri

Pastry Fryer

By *Fristeel*



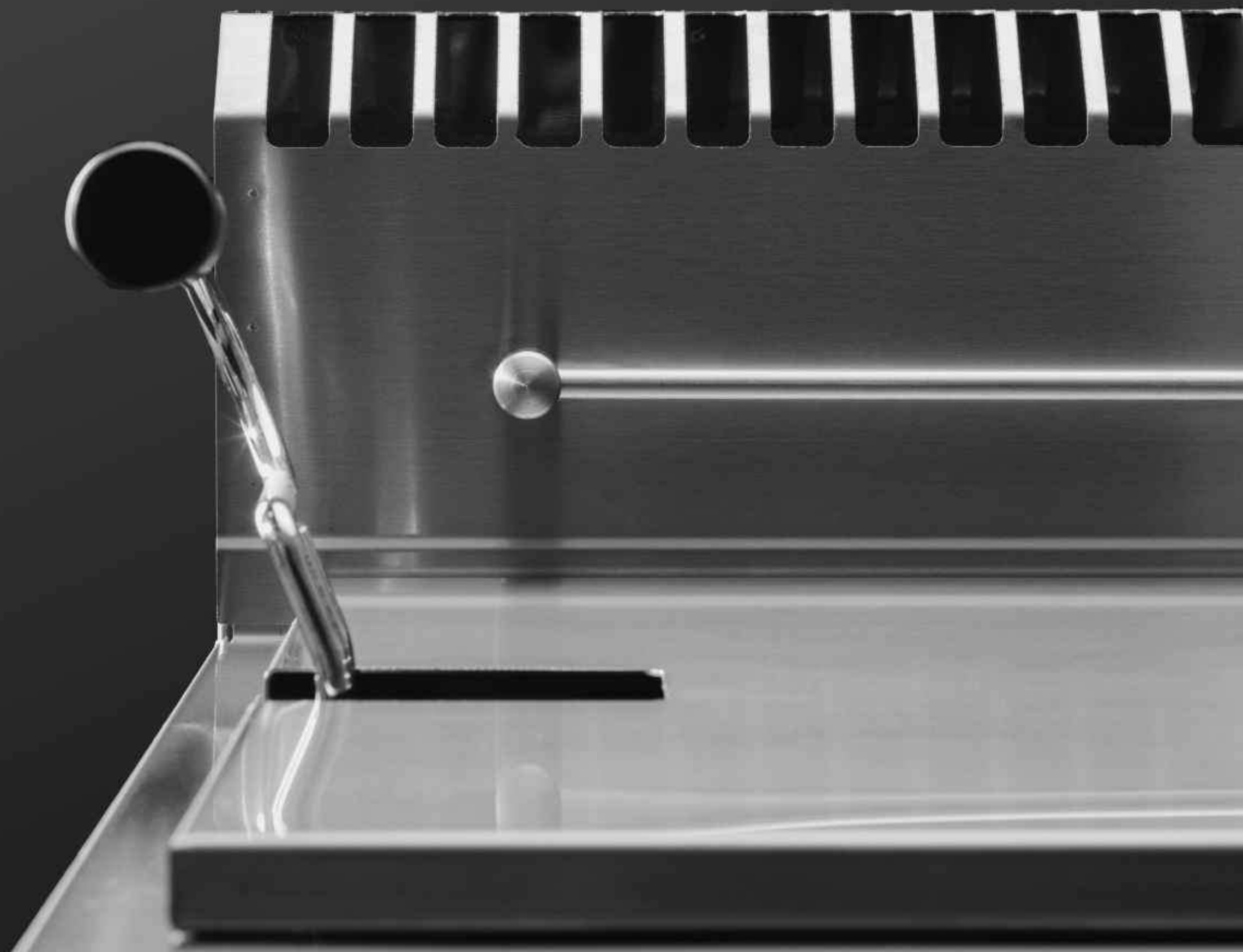
Pastry fryers general features

Pastry fryers are different from ordinary deep fat fryers in several ways. Their **ample cooking surface, shallow tank and precision oil-temperature control** make it possible to fry uniformly and to prevent pieces overlapping.

They are ideal not only for such traditional confectionary products as doughnuts, sweet puffs, fritters and croquettes, but also for such savory items as fish and vegetables, particularly using the Fristeel electric fryer with a heat-

ing element outside the tank. Fristeel offers the **largest range** of pastry fryers on the market, with a choice of electric and gas models, freestanding or table-top, with electronic or mechanical controls.

The appliances are built entirely of stainless steel with tanks with rounded corners and they can be supplied with several optional accessories such as side-drainers, anti-float grid, half basket. They can also be mounted on a unit with or without doors.



Electric counter top fryers with inside elements

Main features

- AISI 304 stainless steel tank
- Cold zone
- High-performance steel plated elements
- Rotation elements system for easier tank cleaning
- Partial elements power
- Working thermostat 190°
- Security thermostat 230°
- Chrome plated basket with handle
- Chrome plated filter
- Oil drain pipe with extension



Electric counter top fryers with outside elements

Main features

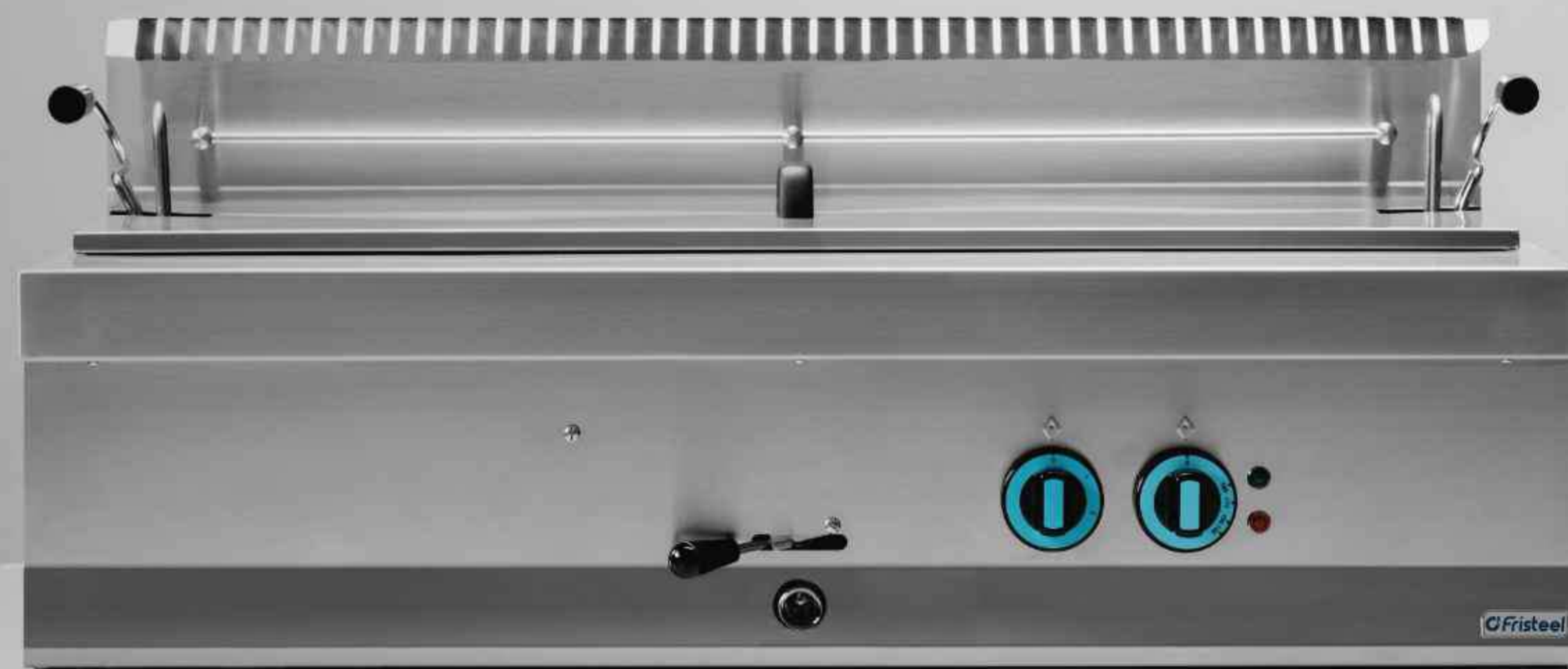
- AISI 304 stainless steel easy cleaning tank
- Particular lument elements
- Electronic working thermostat 185°
- Security thermostat 230°
- Chrome plated basket with handle
- Chrome plated filter
- Oil drain pipe with extensionRubinetto scarico



Gas counter top fryer

Main features

- AISI 304 stainless steel tank
- Ample cold zone
- High-performance burners
- Thermostatic valve 190°
- Security thermostat 230°
- Piezo-electric ignition by battery
- Chrome plated basket with handle
- Chrome plated filter
- Oil drain pipe with extension



Friggitrici per pasticceria

Pastry Fryers

Friggitrici elettriche da banco con resistenze interne

Electric counter top fryers with inside elements



Codice / Code	Dimensioni / Dimensions mm	Vasca / Tank mm	Capacità / Capacity Lt	Cestello / Basket mm	Potenza / Power Kw
FR670E1-21	700x650x290H	640X380	21	605x329x70H	6/9
FR6105E1-32	1050x650x290H	985X380	32	955x329x70H	12/18

Friggitrici elettriche da banco con resistenze esterne

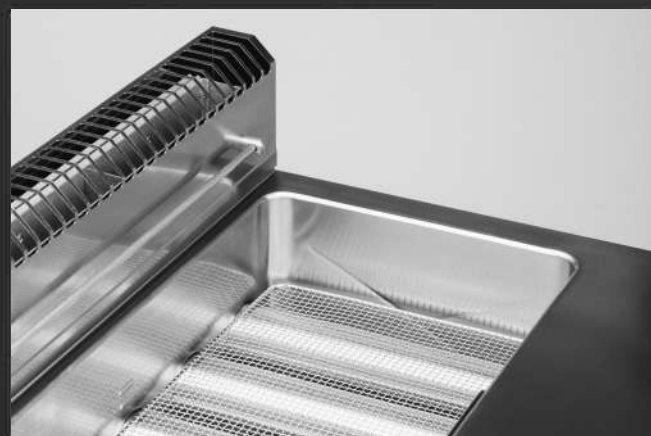
Electric counter top fryers with inside elements



Codice / Code	Dimensioni / Dimensions mm	Vasca / Tank mm	Capacità / Capacity Lt	Cestello / Basket mm	Potenza / Power Kw
FR635E1-05	350x650x290H	290X380	5	255x330x70H	4,5
FR670E1-10	700x650x290H	640X380	10	605x330x70H	9
FR6105E1-15	1050x650x290H	990X380	15	955x330x70H	13,5

Friggitrice a gas da banco

Gas counter top fryer



Codice / Code	Dimensioni / Dimensions mm	Vasca / Tank mm	Capacità / Capacity Lt	Cestello / Basket mm	Potenza / Power Kw
FR670T1-21	700x650x290h	610x343	21	575x302x+70h	18

Friggitrice a gas su mobile

Gas cabinet fryers



Codice / Code	Dimensioni / Dimensions mm	Vasca / Tank mm	Capacità / Capacity Lt	Cestello / Basket mm	Potenza / Power Kw
FR780T1-45	800x730x900H	700X380	45	610x340x70h	28
FR780T1-45M	800x730x900H	700X380	45	610x340x70h	28+0.1

Accessori

Accessories



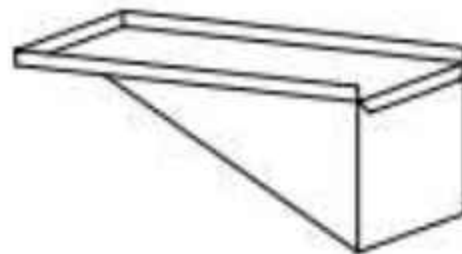
Armadi neutri
Neutral cabinets

SUPC35 350X525X615h
SUPC70 700X525X615h



Supporti aperti
Open support units

SUPN35 350X525X615h
SUPN70 700X525X615h
SUPN105 1050X525X615h



Sgocciolatoi
Drainers

ASS1170 355X380
per/for FR635E1-05

ASS0505 705X380
per/for FR670E1-10
FR670E1-21
FR670T1-21
FR780T1-45

ASS1170 1055X380
per/for FR6105E1-15
FR6105E1-32



Retine anti-galleggio
Anti-float grill

TCR1068 230X305
per/for FR635E1-05

TCR1059 580X305
per/for FR670E1-10
FR670E1-21

TCR1069 930X305
per/for FR610E1-15
FR610E1-32

TCR1064 550X277
per/for FR670T1-21

TCR1066 640X314
per/for FR780T1-45
FR780T1-45M



Discover

Pastry Fryer

By *Fristeel*

