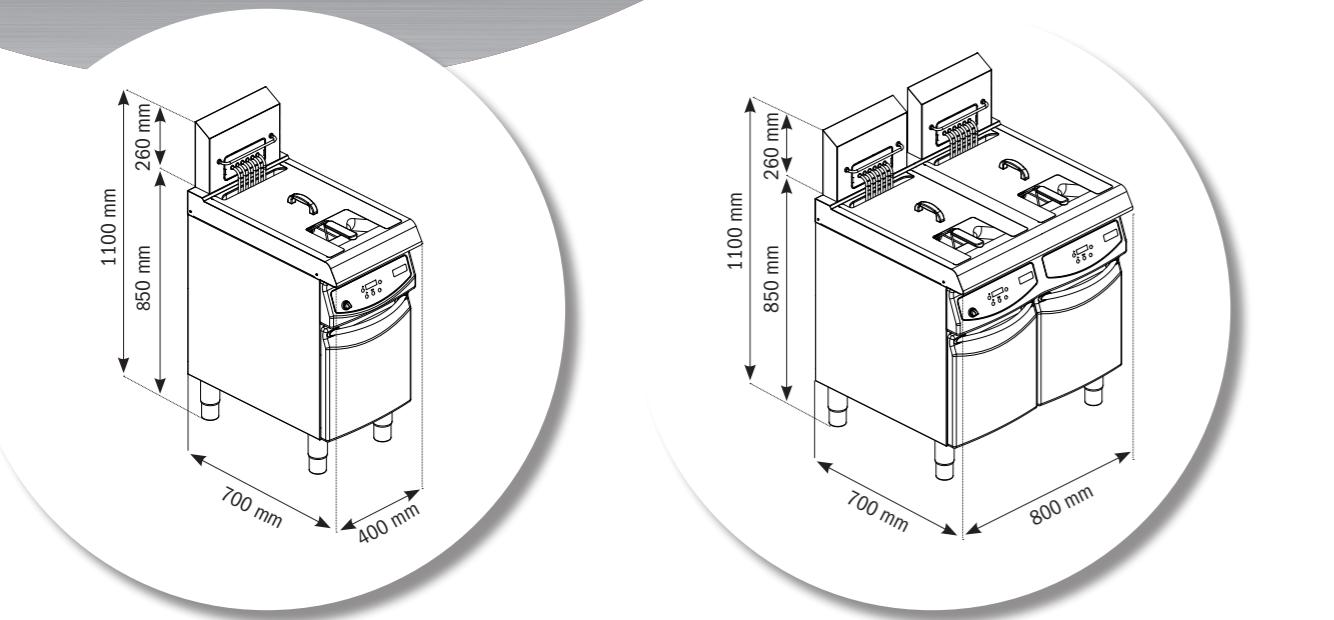


FREE STANDING ELECTRIC FRYERS FRITEUSES ELECTRIQUES SUR COFFRE ELEKTRISCHE STANDFRITTEUSEN



MODELLO - MODEL - MODELE - MODELL	NE 12	NE 20	NE 20+20	NEM 120	NEM 200	NEM 200+200
Potenza assorbita - Absorbed Power	6	10	20	6	10	20
Puissance absorbée - Leistungsaufnahme	kW	9	16	32	9	16
Tensione di alimentazione - Std. Input Voltage	V	400/3N/50Hz				
Tension - Stromspannung						
Olio a livello - Oil level to fry	l	14	20	20 + 20	14	20
Quantité d'huile pour cuisson - Öl niveau zum Frittieren						
Capacità raccogli olio	l	21	21	21 + 21	21	21
Oil collecting bin capacity						
Capacité cuvette vidange huile						
Ölsammelbehälterkapazität						
Produzione con patate surgelate	(kg/h)	~15 (kW 6)	~22 (kW 10)	~44 (kW 20)	~15 (kW 6)	~22 (kW 10)
Production with frozen potatoes		~20 (kW 9)	~28 (kW 16)	~56 (kW 32)	~20 (kW 9)	~28 (kW 16)
Production avec pommes de terre surgelées						
Produktion mit gefrorenen Kartoffeln						
Cestello interno - Full basket	mm	240 x 280 x 120 h	260 x 280 x 150 h	n°2 260 x 280 x 150 h	240 x 280 x 120 h	260 x 280 x 150 h
Panier plein - Vollkorbl						
Cestello ½ (●) - Basket ½ (●)	mm	-	n°2 120 x 280 x 150 h	n°4 120 x 280 x 150 h	-	n°2 120 x 280 x 150 h
Panier ½ (●) - Korb ½ (●)						
Filtro vasca - Tank filter - Filtres du cuve - Tankfilter		●	●	●	●	●
Filtro contenitore olio - Oil filter container		●	●	●	●	●
Filtre à huile contenant - Ölbehälterfilter						
Kit ruote movimentazione friggitrice						
Rollers kit for fryer handling		●	●	●	●	●
Kit de rouses pour le déplacement de la friteuse						
Lenkrollenkit für einfaches Bewegen der Fritteuse						

● A richiesta / On request / Sur demande / Auf Anfrage

■ Comando elettronico / Electronic control / Commande électronique / Elektronischer Bedienung

■ Comando elettromeccanico / Electromechanic control / Commande electromecaniques / Elektromechanischer Bedienung

08/2016



ELFRAMO SPA - 24127 Bergamo, Via Verga 24/26/28 (ITALY)
Tel . +39 035 45 48 111 - Fax +39 035 45 48 150 - elframo@elframo.it
www.elframo.com



NE / NE·M

FRIGGITRICI ELETTRICHE A MOBILE
FREE STANDING ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ELECTRIQUES SUR COFFRE
ELEKTRISCHE STANDFRITTEUSEN

FRIGGITRICI ELETTRICHE A MOBILE



NE / NE-M

CARATTERISTICHE

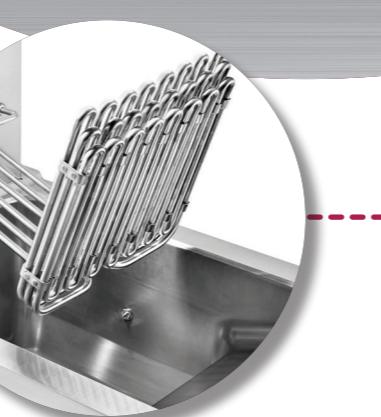
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Comandi frontali che consentono una gestione del lavoro più agevole e sicura
- Vasca stampata monoblocco in acciaio inox AISI 304 con ampia zona fredda studiata per mantenere pulito l'olio allontanando i depositi della cottura
- Spaziosa zona di invaso per evitare fuoriuscite d'olio
- Resistenza corazzata ribaltabili per semplificare la pulizia della vasca
- Termostato di sicurezza
- Piedini regolabili in acciaio inox
- Manutenzione semplificata grazie alle pannellature smontabili singolarmente
- Materiali ecosostenibili e riciclabili al 95%

CARACTERISTIQUES

- Structure en acier inox AISI 304
- Contrôles frontal qui permettent une gestion plus facile et plus sûre de la friteuse
- Cuve pressée "monobloc" en acier inox AISI 304 avec une large zone froide conçue pour maintenir l'huile propre éloignant les dépôts de la cuisson
- Vaste espace d'expansion pour prévenir les déversements de l'huile
- Résistance blindée reléable pour simplifier le nettoyage de la cuve
- Thermostat de sécurité
- Pieds réglables en acier inox
- Maintenance simplifiée grâce à des panneaux amovibles individuellement
- Matériaux éco-compatibles, recyclables jusqu'au 95%



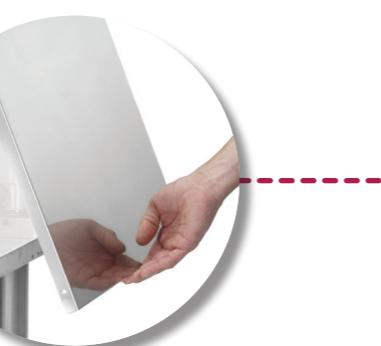
FREE STANDING ELECTRIC FRYERS FRITEUSES ELECTRIQUES SUR COFFRE ELEKTRISCHE STANDFRITTEUSEN



Resistenze corazzate ribaltabili
Armored tiltable heating elements
Résistances blindées reléables
Schwenkbare gepanzerte Heizelemente



Vasca stampata con ampia zona d'invaso
Molded tank with wide expansion area
Cuvé moulé avec grande zone d'expansion
Tiefgezogene Wanne mit weitem Expansionsbereich



Pannellatura facilmente smontabile
Easily removable panels
Panneaux facilement amovibles
Leicht abnehmbare Seitenverkleidungen



Resistenza corazzata ribaltabili
Armored tiltable heating elements
Résistances blindées reléables
Schwenkbare gepanzerte Heizelemente

Versone elettromeccanica
Electromechanical version
Version électromécanique
Elektromechanische Version



NE 12/20 - NE 20+20

ELETTRONICA, SEMPLICE ED IMMEDIATA

- Centralina elettronica Easytouch con pannello LCD.
- Sistema di autodiagnosi.
- Impostazione di 2 temperature di cottura (una di stand-by 120°C).
- Mantenimento preciso della temperatura finale per risparmiare energia e olio.
- Impostazione di un tempo di cottura con segnale acustico.
- Segnale acustico ad avviso messaggio d'errore.
- Segnale acustico a raggiungimento della temperatura impostata.
- Ciclo di lavaggio vasca automatico.



ELECTRONIQUE, SIMPLE ET IMMEDIAT

- Centrale electronique easytouch avec panneau LCD.
- Système auto-diagnostic.
- Deux températures de fonctionnement réglables (1 température d'attente à 120°C).
- Tenue précise de la température finale pour économiser énergie et huile.
- Définition d'un temps de cuisson avec signal sonore.
- Signal sonore pour alerter en cas de message d'erreur.
- Signal sonore quand la température programmée est atteinte.
- Cycle de lavage cuve automatique.

ELECTRONICS, SIMPLE AND IMMEDIATE

- Easytouch electronic main unit with LCD panel.
- Self-diagnosis system.
- Two adjustable operating temperatures (1 stand-by temperature at 120°C).
- Precise maintaining of the final temperature to save energy and oil.
- Setting of a cooking timer with acoustic signal.
- Acoustic signal to alert in case of error messages.
- Acoustic signal at reached temperature setpoint.
- Automatic washing cycle.

ELEKTRONIK, EINFACH UND DIREKT

- Elektronische Steuereinheit Easytouch mit LCD Panel
- Autodiagnosesystem.
- Zwei einstellbare Betriebstemperaturen (1 stand-by Temperatur bei 120°C).
- Präzises Halten der Endtemperatur zur Einsparung von Energie und Öl.
- Einstellbarer Timer mit akustischem Signal.
- Signalton im Fall einer Fehlermeldung.
- Akustischer Alarm beim Erreichen der eingestellten Temperatur.
- Automatischer Reinigungszyklus der Frittierwanne.

RISPARMIO OLIO

Con il Melting è possibile prevenire l'invecchiamento dell'olio. L'accensione e lo spegnimento automatico iniziale delle resistenze evitano di surriscaldare l'olio e quindi di danneggiarlo.

OIL SAVING

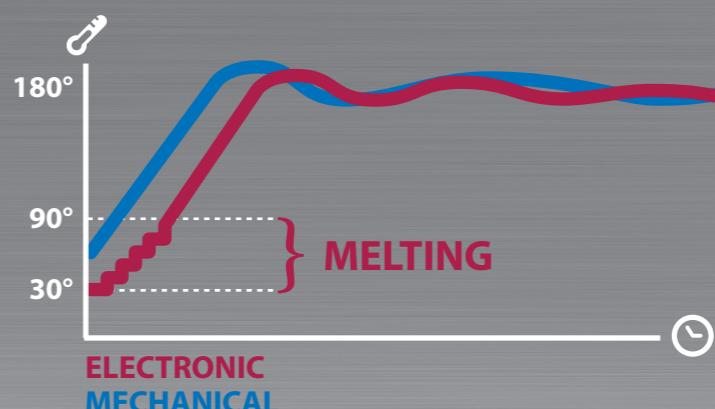
With the melting function it is possible to prevent oil aging. The automatic on and off switching of the heating elements in the initial phase avoids overheating the oil and therefore damaging it.

ECONOMIE DE L'HUILE

Avec la fonction de fonte initiale, il est possible de prévenir le vieillissement de l'huile. La mise sous et hors tension des éléments de chauffage dans la phase initiale évite la surchauffe de l'huile et donc de l'endommager.

ÖL EINSPARUNG

Mit der Melting-Funktion ist es möglich, die Ölalterung zu verhindern. Das automatische ein- und ausschalten der Heizelemente in der Startphase, verhindert das Überhitzen des Öls vermeiden und somit dessen Alterung.



SONDE TEMPERATURA

Le due sonde poste in vasca consentono la rilevazione precisa della temperatura dell'olio permettendo un rapido e preciso recupero della stessa per ottenere una frittura di qualità.



TEMPERATURE PROBES

The two probes placed in the tank enable the accurate detection of the oil temperature allowing a fast and accurate recovery of the same in order to obtain a high quality food product.

SONDES DE TEMPERATURE

Les deux sondes placées dans la cuve permettent la détection précise de la température de l'huile permettant une récupération rapide et précise de la même afin d'obtenir une friture de qualité.

TEMPERATURFÜHLER

Die beiden Sonden im Tank ermöglichen die genaue Erfassung der Öltemperatur und eine schnelle und genaue Wiederherstellung der selben, für ein qualitativ hochwertiges Frittiergeflügel.