



FRIGGITRICI ELETTRICHE

Friggitrici elettriche costruite completamente in acciaio INOX adottando le stesse soluzioni delle apparecchiature per uso professionale.

Sono dotate di micro-interruttore, che interrompe il collegamento elettrico quando il cruscotto comandi non è correttamente posizionato, coperchio con filtro e resistenze elettriche ad immersione che consentono un completo utilizzo del calore.

La vasca dell'olio è stampata in modo da ottenere sul fondo una zona fredda per evitare che i residui di frittura brucino provocando sgradevoli odori.

Il termostato di lavoro e il termostato di sicurezza sono ad immersione per un perfetto controllo della temperatura.

Grazie al pratico pannello programmatore è possibile friggere sempre alla giusta temperatura in modo che l'olio non si surriscaldi alterando le sue proprietà e il sapore dei cibi.

La pulizia risulta estremamente semplificata in quanto i suoi componenti sono tutti facilmente scomponibili.



ELECTRIC FRYERS

Electric fryers, entirely in stainless steel, with the same technical features you would normally find in professional appliances.

Equipped with a micro-switch that cuts out electricity whenever the control board is not correctly positioned; lid with filter and electric heating elements suitable for immersion as to permit the utmost utilization of the heat.

The particular form of the oil basin creates a cold zone on the bottom which avoids the burning of the frying residuals which might cause unpleasant smells.

Both, the working and the safety thermostat are of the immersion type in order to guarantee a perfect temperature control.

Thanks to the handy programming panel, you can always fry at the right temperature; the oil will not overheat thus altering its characteristics and the taste of the food.

Cleaning is extremely simple as all parts can be easily disassembled.



FRITEUSES ELECTRIQUES

Friteuses électriques entièrement réalisées en acier inox conformément à la technique utilisée pour les appareils professionnels.

Les friteuses sont équipées d'un micro-interrupteur qui coupe le courant électrique quand le bloc des commandes n'est pas parfaitement mis en place. Le couvercle est doté de filtre et les résistances électriques baignant dans l'huile permettent d'utiliser la chaleur au maximum.

La forme spéciale du bac à huile permet d'avoir une zone froide au fond afin d'éviter que les résidus de la friture puissent brûler et dégager ainsi des odeurs désagréables.

Le thermostat de travail et celui de sécurité baignent dans l'huile pour assurer un contrôle parfait de la température.

La température de cuisson étant réglable, il n'y a pas de risque de surchauffer l'huile et par conséquent d'altérer ses caractéristiques et le goût des aliments.

Le nettoyage de l'appareil est particulièrement facile parce que tous les composants sont aisément amovibles.



ELEKTRISCHE FRITEUSEN

Elektrische Friteusen, ganz aus rostfreiem Stahl hergestellt, mit denselben technischen Lösungen, die sonst nur den professionellen Geräten vorbehalten sind.

Ausgestattet mit Mikroschalter, der die elektrische Stromzufuhr unterbricht, wenn die Steuerleiste nicht korrekt positioniert ist; Deckel mit Filter und elektrische Eintauch-Heizelemente, die eine vollständige Ausnutzung der Wärme ermöglichen.

Das Ölbecken ist so geformt, dass auf dem Boden ein Kaltbereich entsteht, um zu vermeiden, dass die Bratreste verbrennen und unschöne Gerüche entstehen.

Sowohl das Betriebsthermostat als auch das Sicherheitsthermostat sind Eintauchmodelle, um eine perfekte Temperaturkontrolle zu gewährleisten.

Dank der praktischen Programmier tafel kann stets bei der richtigen Temperatur frittiert werden, so dass das Öl nie zu heiss wird und weder seine Eigenschaften noch den Geschmack der Speisen verändert.

Die Säuberung ist extrem einfach, da alle Teile leicht auseinander genommen werden können.



Modello Model Modèle Modell	Dimensioni Size Dimensions Abmessungen	Capacità Capacity Capacité Kapazität	Dim. cestino Basket dimensions Dim. panier Korb Abmessungen	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
F 620	20 x 38 x 22 H cm	Lt. 2	15 x 25 x 8 H cm	230 Vac	1600 Watt	4.4 Kg
F 640	40 x 38 x 22 H cm	Lt. 2 + 2	15 x 25 x 8 H cm	230 Vac	1600 + 1600 Watt	8 Kg



CENEDESE FLORIANO - Via B. Croce, 3 - 31058 Susegana (TV) - Tel. 0438.738680 - Fax 0438.738681
Internet: www.cf-cem.it - E-mail: info@cf-cem.it

Il costruttore si riserva di apportare modifiche senza preavviso. - The producer reserves the right to carry out changes without previous notice. - Der Hersteller behält sich das Recht vor, etwaige Änderungen ohne vorherige Bekanntmachung vorzunehmen. - Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification sans préavis.