

## ● Características Técnicas

## ⊕ Technical Features

## ⊕ Caractéristiques Techniques

Modelo Model Model	Capacidad (l) Capacity (l) Capacité (l)	Cap. Aceite (l) Oil Capacity (l) Cap. Huile (l)	Grifo Drain Valve Robinet	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)
EVO12TR	12	10	No No Non	7,5	380	355x495x325	14
EVO12GTR	12	10	Sí Yes Oui	7,5	380	355x495x325	15
EVO1212TR	12 + 12	10 + 10	No No Non	7,5 + 7,5	380	695x495x325	28
EVO1212GTR	12 + 12	10 + 10	Sí Yes Oui	7,5 + 7,5	380	695x495x325	30



- **Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX – MÍN del nivel de aceite.**
- ⊕ Countersunk stainless steel inner tank, without angles and with marks MAX - MIN for oil level.
- ⊖ *Cube intérieure en acier inoxydable sans angle et avec les marques de MAX-MIN du niveau d'huile.*



- **Cestas de acero inoxidable de gran resistencia con mango de baquelita de "tacto frío". Dimensiones: 290x245x110 mm (AxFxH).**
- ⊕ Heavy duty stainless steel baskets with "cold touch" bakelite handle. Dimensions: 290x245x110 mm (LxWxH).
- ⊖ *Paniers robustes en acier inoxydable avec poignée en bakélite "à froid". Dimensions: 290x245x110 mm (LxPxH).*



- **Resistencia blindada en acero inoxidable.**
- ⊕ Armored stainless steel resistance.
- ⊖ *Résistance blindée en acier inoxydable.*



- **Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.**
- ⊕ Fully waterproof and removable electric control panel for better cleaning.
- ⊖ *Panneau de commande électrique entièrement étanche et amovible pour un meilleur nettoyage.*



- **Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.**
- ⊕ High quality safety thermostat regulated at 240°C with manual reset.
- ⊖ *Thermostat de sécurité de grande qualité, réglé à 240°C avec réarmement manuel.*



- **Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.**
- ⊕ High quality safety thermostat adjustable to 190°C / 20A.
- ⊖ *Thermostat de travail de grande qualité réglable jusqu'à 190°C / 20A.*



- **Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.**
- ⊕ Basket fixing system that facilitates draining the oil from the control panel.
- ⊖ *Système de fixation du panier qui facilite la vidange de l'huile du panneau de commande.*



- **Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.**
- ⊕ Safety microswitch that switches off the resistance when the head is removed.
- ⊖ *Micro-interrupteur de sécurité qui évite que la résistance continue de fonctionner lorsque la tête est extraite.*



- **Modelos G. Desagüe de aceite en el fondo de la cubeta que permite un completo vaciado y una fácil limpieza. Equipado con filtro anti-residuos que evita la obturación del grifo.**
- ⊕ G models equipped with an oil drain at the bottom of the bucket that allows complete emptying and easy cleaning. Also provided with an anti-residue filter that prevents the drain from clogging.
- ⊖ *Modèles G équipés d'une vidange d'huile au fond du seau qui permet une vidange complète et un nettoyage facile. Également fourni avec un filtre anti-résidu qui empêche le drain de se boucher.*



- **Freidoras equipadas con contactor.**
- ⊕ All equipped with contactor.
- ⊖ *Friteuses équipés de contactor.*



- **"Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores.**
- ⊕ "Cold zone" where the remains of fried foods are placed below the resistance. So they can't be heated again or mixed with the food avoid mixing flavors.
- ⊖ *"Zona froide" où se déposent les restes des aliments frits en dessous de la résistance. Ainsi, ils ne cuisent pas de nouveau et ne se mélangent pas aux fritures suivantes, afin d'éviter le mélange de saveurs.*