

FREIDORAS SOLAS

SOLAS DEEP FAT FRYERS

MODELOS · MODELS

FE

1/2

Las freidoras de **COCINAS BURAGLIA** cumplen con los requerimientos de las últimas normas IMO SOLAS Capítulo II-2, concernientes a la prevención de incendios, detección de incendios y extinción de incendios.

Las freidoras están construidas con cubas profundas con amplios radios en las esquinas que facilitan su limpieza e higiene. Diseñadas para permitir la dilatación del aceite, tiene una zona fría en la parte inferior de la cuba para prolongar la vida del aceite.

Todas las freidoras se suministran con tapa para aumentar la seguridad. El tubo de desagüe del aceite de la cuba está en la parte inferior del mueble.

BURAGLIA GALLEYS deep fat fryers are in compliance with the requirements of the latest IMO SOLAS Chapter II-2 regulations, regarding fire protection, fire detection and fire extinction.

Deep fat fryers are provided with deep drawn tanks with wide radius curves for easy cleaning and maximum hygiene, tapered design for expansion of oil and large cold zone in lower part to prolong oil life.

All deep fat fryers are supplied with a lid over the container for extra safety. The drainage tap is easy to access in the cupboard below the container.



Mod.: FE 47

FREIDORAS SOLAS	SOLAS DEEP FAT FRYERS	FE 17	FE 47	FE 67	FE 77	FE 19
Dimensiones (mm)	Dimensions (mm)					
Ancho	Width	400	400	600	800	400
Fondo	Depth	730	730	730	730	900
Alto	Height	900	900	900	900	900
Temperatura (°C)	Temperature (°C)			100-185		
Nº de cubas	Nº of tanks	1	1	2	2	1
Capacidad (L)	Capacity (L)	10	15	10+10	15+15	10
Potencia (W)	Output power (W)	9	12	18	24	9
Tensión (V - ph)	Voltage (V - ph)			230/400/440 - III		

FREIDORAS SOLAS	SOLAS DEEP FAT FRYERS	FE 49	FE 492	FE 69	FE 89	FE 892
Dimensiones (mm)	Dimensions (mm)					
Ancho	Width	400	400	600	800	800
Fondo	Depth	900	900	900	900	900
Alto	Height	900	900	900	900	900
Temperatura (°C)	Temperature (°C)			100-185		
Nº de cubas	Nº of tanks	1	1	2	2	2
Capacidad (L)	Capacity (L)	15	22	10+10	15+15	22+22
Potencia (W)	Output power (W)	12	18	18	24	36
Tensión (V - ph)	Voltage (V - ph)			230/400/440 - III		

El constructor se reserva el derecho de modificar las características expuestas sin previo aviso.
 The manufacturer reserves the right to change materials or specifications without notice.

MODELOS · MODELS

FE

2/2



Cubas de gran superficie
Large surface tanks area



Panel de control opcional adosable a mamparo
Optional wall attachable control panel



Normas SOLAS: termostato y piloto zumbador rojo
SOLAS rules: thermostat and red buzzer pilot lamp

- ▣ Cubas de gran superficie, moldeadas con zona fría y válvula de descarga para recoger el aceite en un recipiente.
- ▣ Resistencias eléctricas blindadas que pueden girar facilitando la limpieza de la cuba.
- ▣ Temperaturas regulables de 100° C a 185° C.
- ▣ Grandes potencias específicas (0,9 kW/litro aproximadamente).
- ▣ Revestimientos exteriores, encimera, cuba y paneles de mando de acero inoxidable
- ▣ Encendido y regulación de la temperatura mediante termostato.
- ▣ Termostato adicional de seguridad.
- ▣ Alarma acústica.
- ▣ Opción: panel de control para adosar a mamparo con interruptor de paro de emergencia que corta la alimentación de las resistencias, piloto zumbador y conexiones para alarma de incendio.

- ▣ Large surface area contoured tanks with cool zone and drain valve that delivers oil to receptacle outside the appliance.
- ▣ The armoured heating elements can be swivel 70° for easy and thorough cleaning of the tank.
- ▣ Temperature adjustment from 100° C to 185° C.
- ▣ High specific power rating (approx. 0.9 kW/litre).
- ▣ Door and sides, top, tank and control panel in stainless steel.
- ▣ Temperature control by means of an adjustable thermostat.
- ▣ Supplementary safety thermostat.
- ▣ Acoustic alarm.
- ▣ Option: repeat panel to be attached to wall with emergency switch to switch of deep fat fryers heating elements, buzzer pilot lamp and connections for fire alarm.