



# NE·S / NE·M

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

# FRIGGITRICI ELETTRICHE A MOBILE



## NE•S / 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 corazzate 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 frontales 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 relivable 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'à 95%

### FEATURES

- Stainless steel frame in AISI 304
- Front-mounted controls that allow an easier and more secure use of the fryer
- Pressed "monobloc" tank in stainless steel AISI 304 with a wide cold zone designed to keep the oil clean by keeping the frying deposits away from the hot area
- Spacious expansion area to prevent oil spills
- Armored tiltable heating elements to simplify the cleaning of the tank
- Safety thermostat
- Adjustable feet in Stainless Steel
- Simplified maintenance thanks to the individually removable panels
- Eco-friendly materials, recyclable up to 95%

### MERKMALE

- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- Frontseitige Steuerelemente, die eine einfache und sichere Bedienung der Fritteuse ermöglichen
- Gepresster "monobloc" Tank aus Edelstahl AISI 304 mit einer großen kalten Zone, die das Öl sauber hält, indem die Ablagerungen von der heißen Zone fern gehalten werden
- Grosser Expansionsbereich um Ölauslauf zu verhindern
- Schwenkbare gepanzerte Heizelemente zur Vereinfachung der Reinigung der Wanne
- Sicherheitsthermostat
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl
- Vereinfachte Wartung durch einzeln abnehmbare Seitenverkleidungen
- Umweltfreundliche Materialien, bis zu 95% wiederverwertbar

# FREE STANDING ELECTRIC FRYERS FRITEUSES ELECTRIQUES SUR COFFRE ELEKTRISCHE STANDFRITTEUSEN



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

Versione elettromeccanica  
Electromechanical version  
Version électromécanique  
Elektromechanische Version



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



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



## 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.

## 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.

## 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

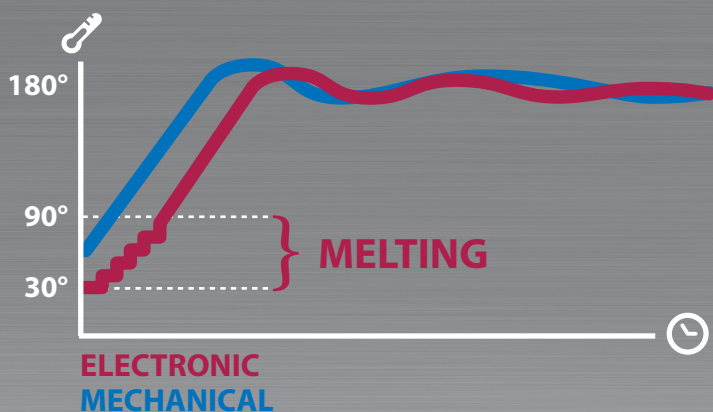
With the melting function it is possible to prevent oil aging. The automatic on and off switching of the heating elements in the initial phase avoids overheating the oil and therefore damaging it.

## 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 Heizelement in der Startphase, verhindert das Überhitzung des Öl vermeiden und somit dessen Alterung.



## ELECTRONIQUE, SIMPLE ET IMMEDIAT

- Centrale électronique 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.

## 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.

## 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

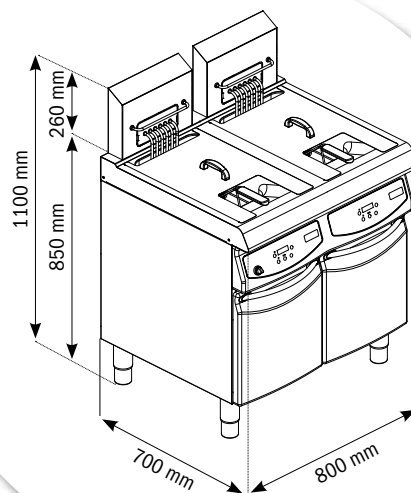
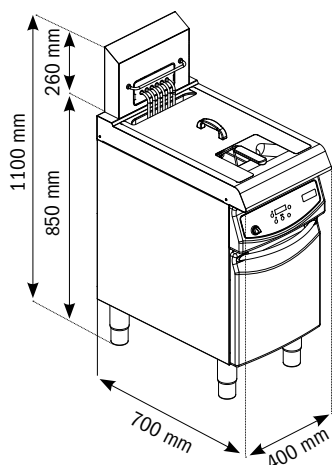
Les deux sondes placées dans la cuve permettent la détection précise de la température de l'huile permettant une récupération rapide et précise de la même afin d'obtenir une friture de qualité.

## TEMPERATURFÜHLER

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



# FREE STANDING ELECTRIC FRYERS FRITEUSES ELECTRIQUES SUR COFFRE ELEKTRISCHE STANDFRITTEUSEN



MODELLO - MODEL - MODELE - MODELL		NE-S 12	NE-S 20	NE-S 20+20	NE-M 120	NE-M 200	NE-M 200+200
Potenza assorbita - Absorbed Power Puissance absorbée - Leistungsaufnahme	kW	6 9	10 16	20 32	6 9	10 16	20 32
Tensione di alimentazione - Std. Input Voltage Tension - Stromspannung	V	400/3N/50Hz					
Olio a livello - Oil level to fry Quantité d'huile pour cuisson - Ölniveau zum Frittieren	l	14	20	20 + 20	r14	20	20 + 20
Capacità raccogli olio Oil collecting bin capacity Capacité cuvette vidange huile Ölsammelbehälterkapazität	l	21	21	21 + 21	21	21	21 + 21
Produzione con patate surgelate Production with frozen potatoes Production avec pommes de terre surgelées Produktion mit gefrorenen Kartoffeln	(kg/h)	~15 (kW 6) ~20 (kW 9)	~22 (kW 10) ~28 (kW 16)	~44 (kW 20) ~56 (kW 32)	~15 (kW 6) ~20 (kW 9)	~22 (kW 10) ~28 (kW 16)	~44 (kW 20) ~56 (kW 32)
Cestello intero - Full basket Panier plein - Vollkorb	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	n°2 260 x 280 x 150 h
Cestello ½ (●) - Basket ½ (●) Panier ½ (●) - Korb 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	n°4 120 x 280 x 150 h
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 roues 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 electronique / Elektronischer Bedienung

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



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](mailto:elframo@elframo.it)  
[www.elframo.com](http://www.elframo.com)

