



elframo®

GB 10
GBD 10

GB



ST ST 6 PLUS
ST 7
ST 12

FRIGGITRICI DA BANCO
HIGH EFFICIENCY FRYERS
FRITEUSES A HAUT RENDEMENT
FRITTEUSEN MIT HOHEM WIRKUNGSGRAD

FRIGGITRICI ELETTRICHE DA BANCO TABLE TOP ELECTRIC FRYERS FRITEUSES ELECTRIQUES A POSER TISCHFRIEUSEN



ST6 PLUS

ST7 / ST12

CARATTERISTICHE

Carrozzeria in acciaio inox AISI 304.
Piedini regolabili.
Rubinetto scarico con sicurezza.
Termostato di sicurezza a taratura fissa.
Resistenze corazzate in acciaio inox.

CARACTERISTIQUES

Carrosserie en acier inox AISI 304.
Pieds réglables.
Robinet de vidange avec dispositif de sécurité.
Thermostat de sécurité à réglage fixe.
Resistances blindées en acier inox.

FEATURES

Body made by S/S AISI 304.
Adjustable feet.
Drain tap with safety device.
Additional safety thermostat.
Armored heating elements in S/S.

MERKMALE

Gehäuse aus Edelstahl AISI 304.
Höhenverstellbare Füße.
Sicherheits-Ablasshahn.
Sicherheitsthermostat mit Festeinstellung.
Gekapselte Heizwiderstände aus Edelstahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL CHARACTERISTICS - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN

Modello Model Modele Modell	Dimensioni Dimensions Dimensions Masse	Dimensioni Cestello Basket Dimensions Dimensions Panier Behälter Masse	Potenza Assorbita Absorbed Power Puissance absorbée Leistungsaufnahme	Dimensioni Vasca Tank Dimensions Dimensions Cuve Behälter Dimensionen	Olio a livello Oil Lts to fry Quantité d'huile pour cuisson Ölniveau zum frittieren	Produzione patate surgelate Capacity frozen chips Production frites surgelées Produktion Pommes (tiefg.)
	(mm)	(mm)	(kW/V)	(mm)	(l)	(kg/h)
ST 6 plus	261 x 459 x 315 h	197 x 258 x 100 h	3,2 kW 230V/1	238 x 300 x 210 h	7	7
ST 6+6 plus	547 x 459 x 315 h	n°2 197 x 258 x 100 h	6,4 kW 230V/1	n°2 238 x 300 x 210 h	7+7	7+7
ST 7	261 x 459 x 315 h	197 x 236 x 120 h	4,8 kW 400V/3N	238 x 300 x 210 h	7,5	11
ST 7+7	547 x 459 x 400 h	n°2 197 x 236 x 120 h	9,6 kW 400V/3N	n°2 238 x 300 x 210 h	7,5+7,5	11+11
ST 12	322 x 490 x 428 h	257 x 268 x 120 h	6 kW 400V/3N 9 kW 400V/3N	300 x 329 x 240 h	11,5	15 17
ST 12+12	668 x 490 x 428 h	n°2 257 x 268 x 120 h	12 kW 400V/3N 18 kW 400V/3N	n°2 300 x 329 x 240 h	11,5+11,5	15+15 17+17

ACCESSORI (A RICHIESTA)

- Versione con 2 cesti **ST 12**
- Filtro di fondo **ST 7 - ST 12**
- Griglia vasca **ST 7 - ST 12**

ACCESSORIES (ON REQUEST)

- Model with 2 baskets **ST 12**
- Ground Filter **ST 7 - ST 12**
- Heating element net **ST 7 - ST 12**

ACCESSOIRES (SOUS DEMANDE)

- Model avec 2 paniers **ST 12**
- Filtre de fond **ST 7 - ST 12**
- Grille résistance **ST 7 - ST 12**

ZUBEHÖR (AUF ANFRAGE)

- Model mit 2 Körben **ST 12**
- Bodenfilter **ST 7 - ST 12**
- Grid Badewanne **ST 7 - ST 12**



elframo®

FRIGGITRICI A GAS DA BANCO TABLE TOP GAS FRYERS FRITEUSES GAZ A POSER GASFRIITTEUSE TISCHMODELL



GBD10

CARATTERISTICHE

Carrozzeria in acciaio inox AISI 304.
Vasca imbutita priva di saldature e fasci tubieri.
Impostazione della temperatura dell'olio tramite termostato.
Valvola gas meccanica con termostato integrato.
Termostato di sicurezza.

FEATURES

Body made by S/S AISI 304.
Model tank without weldings and pipe burners.
Oil temperature setting by thermostat.
Mechanical Gas valve with integrated thermostat.
Safety thermostat.

CARACTERISTIQUES

Carrosserie en acier inox AISI 304.
Cuve emboutie, sans soudures et faisceaux tubulaires.
Réglage de la température de l'huile par thermostat.
Vanne gaz mécanique avec thermostat intégré.
Thermostat de sécurité.

MERKMALE

Gehäuse aus Edelstahl AISI 304.
Tiefgezogene Frittierwanne ohne Schweißnähte und Rohrbündel.
Einstellung der Öltemperatur mittels Thermostat.
Machanisches Gasventil mit eingebautem Thermostat.
Sicherheitsthermostat.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL CHARACTERISTICS - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN

Modello Model Modele Modell	Dimensioni Dimensions Dimensions Masse (mm)	Dimensioni Cestello Basket Dimensions Dimensions Panier Behälter Masse (mm)	Potenza Assorbita Absorbed Power Puissance absorbée Leistungsaufnahme (kW)	Dimensioni Vasca Tank Dimensions Dimensions Cuve Behälter Dimensionen (mm)	Olio a livello Oil Lts to fry Quantité d'huile pour cuisson Ölniveau zum frittieren (l)	Produzione patate surgelate Capacity frozen chips Production frites surgelées Produktion Pommes (tiefg.) (kg/h)
GB 10	400 x 600 x 650 h	290 x 215 x 120 h	kW 6,5	238 x 300 x 292 h	10	8/10
GBD 10	700 x 600 x 650 h	n°2 290 x 215 x 120 h	kW 13	n°2 238 x 300 x 292 h	10+10	16/20



ACCESSORI (A RICHIESTA)

- Versione con 2 cesti



ACCESSORIES (ON REQUEST)

- Model with 2 baskets



ACCESSOIRES (SOUS DEMANDE)

- Model avec 2 paniers

ZUBEHÖR (AUF ANFRAGE)

- Model mit 2 Körben



ELFRAMO S.p.A.

Sede/Headquarter/Siège/Firmensitz: via A.Verga, 24/26/28

Sede secondaria/Secondary offices/Siège Sècondarie/Betriebssitz: via Cavalli, 40
24127 BERGAMO

Tel. +39 035/4548111 - Fax +39 035/4548150

elframo@elframo.it - www.elframo.it



SISTEMA QUALITA' CERTIFICATO
UNI EN ISO 9001:2015