



(EN) Single vat table top fryer. Plug-in 230V model, small snack fryer for every bar or food counter. Oil content 4-5 liters. Output per hour 6-7 kg. One frying basket, max. load 0,5 kg, recommended load 0,35 kg. Model Eco Professional with 3,2 kW.

**Vats: 1 - Baskets: 1 - Oil: 4-5 lt - Output: 6-7 kg**

(DE) Einbecken Tischfritteuse. Steckerfertig in 230V Ausführung, Snackfritteuse für Bar oder Foodcorner. Ölinhalt 4-5 Liter. Stundenleistung 6-7 kg. Ein Frittierkorb, max. Füllung 0,5 kg, empfohlene Menge 0,35 kg. Modell Eco Professional mit 3,2 kW.

**Becken: 1 - Körbe: 1 - Öl: 4-5 lt - Leistung: 6-7 kg**

(FR) Friteuse de table à une cuve. Modèle prêt à l'emploi, 230V. Petite friteuse de table pour le bar ou le "coin-cuisine". Capacité d'huile 4-5 litres. Production horaire 6-7 kg. Un panier, capacité max. 0,5 kg, recommandé 0,35 kg. Modèle Eco Professional à 3,2 kW.

**Cuves: 1 - Paniers: 1 - Huile: 4-5 lt - Production: 6-7 kg**

(IT) Friggitrice top a vasca unica. Modello a 230V, piccola friggitrice adatta ad ogni bar o angolo cottura. Volume olio 4-5 lt. Produzione oraria 6-7 kg. Cestello unico, portata massima 0,5 kg, consigliata 0,35 kg. Modello Eco Professional con 3,2 kW

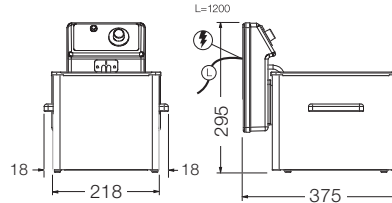
**Vasche: 1 - Cestelli: 1 - Olio: 4-5 lt - Produzione: 6-7 kg**

(ES) Freidora top de cubeta única. Modelo de 230 V, pequeña freidora utilizable en cualquier bar o pequeña cocina. Volumen de aceite 4-5 lt. Producción por hora 6-7 kg. Cesto único, capacidad máxima 0,5 kg, capacidad aconsejada 0,35 kg. Modelo Eco Professional con 3,2 kW

**Cubetas: 1 - Cestos: 1 - Aceite: 4-5 lt - Producción: 6-7 kg**

LxPxH  
27x41x33

5,7



ECO 6



Panels controls with thermostatic check of the temperature.  
Steuerungen mit thermostatischer Temperaturkontrolle.  
Contrôles avec réglage thermostatique de la température.  
Comandi con controllo termostatico della temperatura.  
Mandos con control termoestático de la temperatura.

Art. N. Art. Nr. No. d'art. Art. N° Art. N°	Voltage Versorgungssp. Puissance Tensione Tensión	Power Leistung Puissance Potenza Potencia	Supply Zuleitung Raccordement Alimentazione Alimentación	Fuse Absicherung Fusible Fusibile Fusible		Execution Ausführung Execution Versione Versión
<b>650105</b>	3,2 kW	3,2 kW	L+N+PE	16A		Eco Professional
<b>650338</b>	3,2 kW	3,2 kW	L+N+PE	16A	•	Eco Professional

(EN) Split vat table top fryer. Plug-in 230V model, small snack fryer for every bar or food counter. Oil content 2x(4-5) liters. Output per hour 2x(6-7) kg. Two frying baskets, max. load 0,5 kg, recommended load 0,35 kg. per basket. Model Eco Professional with 2x3,2 kW.

**Vats: 2 - Baskets: 2x1 - Oil: 2x(4-5) lt - Output: 2x(6-7) kg**

(DE) Doppelbecken Tischfritteuse. Steckerfertig in 230V Ausführung, Snackfritteuse für Bar oder Foodcorner. Ölinhalt 2x(4-5) Liter. Stundenleistung 2x(6-7) kg. Zwei Frittierkörbe, max. Füllung 0,5 kg, empfohlene Menge 0,35 kg. pro Korb. Modell Eco Professional mit 2x3,2 kW.

**Becken: 2 - Körbe: 2x1 - Öl: 2x(4-5) lt - Leistung: 2x(6-7) kg**

(FR) Friteuse de table à cuve double. Modèle prêt à l'emploi, 230V. Petite friteuse de table pour le bar ou le "coin-cuisine". Capacité d'huile 2x(4-5) litres. Production horaire 2x(6-7) kg. Deux paniers, capacité max. 0,5 kg, recommandé 0,35 kg. par panier. Modèle Eco Professional à 2x3,2 kW.

**Cuves: 2 - Paniers: 2x1 - Huile: 2x(4-5) lt - Production: 2x(6-7) kg**

(IT) Friggitrice top a vasca doppia. Modello a 230V, piccola friggitrice adatta ad ogni bar o angolo cottura. Volume olio 2x(4-5) lt. Produzione oraria 2x(6-7) kg. Cestello unico, portata massima 0,5 kg, consigliata 0,35 kg per cestello. Modello Eco Professional con 2x3,2 kW

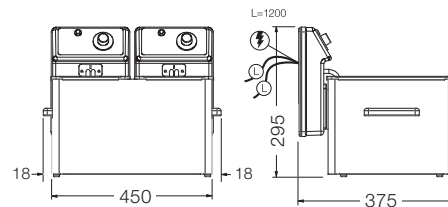
**Vasche: 2 - Cestelli: 2x1 - Olio: 2x(4-5) lt - Produzione: 2x(6-7) kg**

(ES) Freidora top de cubeta doble. Modelo de 230 V, pequeña freidora utilizable en cualquier bar o pequeña cocina. Volumen de aceite 2x(4-5) lt. Producción por hora 2x(6-7) kg. Dos cestos, capacidad máxima 0,5 kg, capacidad aconsejada 0,35 kg. Modelo Eco Professional con 2x3,2 kW

**Cubetas: 2 - Cestos: 2x1 - Aceite: 2x(4-5) lt - Producción: 2x(6-7) kg**

LxPxH  
42x50x34

11



ECO 6+6



Panels controls with thermostatic check of the temperature.  
Steuerungen mit thermostatischer Temperaturkontrolle.  
Contrôles avec réglage thermostatique de la température.  
Comandi con controllo termostatico della temperatura.  
Mandos con control termoestático de la temperatura.

Art. N. Art. Nr. No. d'art. Art. N° Art. N°	Voltage Versorgungssp. Puissance Tensione Tensión	Power Leistung Puissance Potenza Potencia	Supply Zuleitung Raccordement Alimentazione Alimentación	Fuse Absicherung Fusible Fusibile Fusible		Execution Ausführung Execution Versione Versión
<b>650106</b>	2x AC 230V	2x3,2 kW	2xL+N+PE	2x16A		Eco Professional
<b>650339</b>	2x AC 230V	2x3,2 kW	2xL+N+PE	2x16A	•	Eco Professional



## Standard configuration - Standardausführung - Exécution standard - Configurazione standard - Configuración estándar



**Moulded tank** - Without edges or weld seams for a perfect cleaning.  
**Gepresste Becken** - Ohne Ecken oder Schweissnähte für eine perfekte Reinigung.  
**Cuve emboutie** - Sans angles ni soudures pour un nettoyage parfait.  
**Vasca stampata** - Senza angoli e saldature per avere una pulizia perfetta  
**Cuba estampada** - Sin esquinas ni soldaduras para garantizar una limpieza perfecta.



**Standard heating element** - Reliable heating element in a classic shape.  
**Standard Heizelement** - Bewährtes Heizelement in klassischer Form.  
**Élément de chauffe standard** - Élément de chauffe éprouvé, de forme classique.  
**Elementi riscaldanti di serie** - Elementi riscaldanti di forma classica e grande affidabilità.  
**Elementos de calentamientos de serie** - Elementos de calentamiento de forma clásica y gran fiabilidad.



**Degree of protection IP23** - Splash-proof protection.  
**Schutzgrad IP23** - Spritzwasserdicht.  
**Degré de protection IP23** - Etanche aux éclaboussures.  
**Certificazione di protezione IP23** - Protezione dall'infiltrazione di acqua.  
**Certificación de protección IP23** - Protección de la infiltración de agua.



**Manual controls** - Oil temperature from 150 °C to 190 °C by steps of 10 °C.  
**Bedienungselemente** - Öltemperatur von 150 °C bis 190 °C in 10 °C-Schritten.



**Commands manuelles** - Température de l'huile de 150 °C à 190 °C par paliers de 10 °C.  
**Comandi manuali** - Controllo della temperatura dell'olio da 150 a 190 °C con scarti di 10 °C.  
**Mandos manuales** - Control de la temperatura de aceite de 150 a 190 °C con diferencia de 10 °C.



**Colored printed packaging**  
**Verpackungen in Farbe bedruckte Kartons**  
**Emballages imprimés à couleurs**  
**Imballi stampati a colori**  
**Embalajes impresos a colores**

frfri

ECO 6+6



**Electric supply / Elektroanschluss / Version électrique**  
**Versione elettrica / Modelo eléctrico**



**LxPxH**  
**Package dim. / Abmessungen / Dim. emballage / Dim. imballaggio / Dim. embalajo**



**Gross weight / Brutto Gewichte / Poids brut / Peso lordo / Peso bruto**