BASIC+ 622

(EN) Split-moulded tank fryer with an easy to operate control panel and 20 frying programs per vat. Integrated fat melting cycle. Special heating element multi-coil type. Precise temperature control of +/- 5 °C. Oil content 2x(12.5,14) liters. Output per hour 2x(27,32) kg. Two frying baskets, max load 1,5 kg, recommended load 1,0 kg per basket.
Vats: 2 - Baskets: 2x1 - Oil: 2x(12.5,14) lt - Output: 2x(27,32) kg

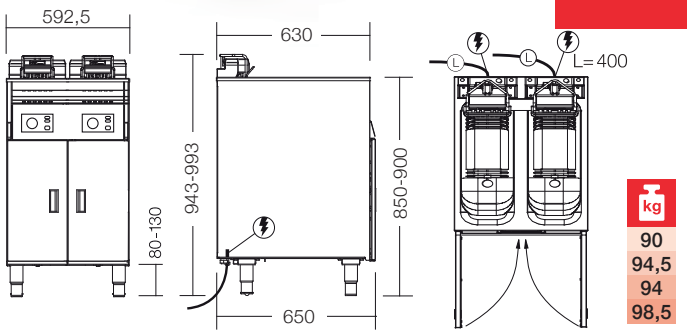
(DE) *Doppelgepresstebeckenfritteuse mit übersichtlichem Bedienpanel und 20 Frittierprogrammen pro Becken. Integrierter Fettschmelzzyklus. Sonderheizung Multispiraletyp. Präzise Temperaturerkennung von +/- 5°C. Ölinhalt 2x(12.5,14) Liter. Stundenleistung 2x(27,32) kg. Zwei Frittierkörbe, max. Füllung 1,5 kg, empfohlene Menge 1,0 kg pro Korb.*
Becken: 2 - Körbe: 2x1 - Öl: 2x(12.5,14) lt - Leistung: 2x(27,32) kg

(FR) Friteuse à cuve double emboutie et tableau de commande simple et clair avec 20 programmes par cuve. Système de fonte de graisse incorporé. Resistance speciale du type multi spirale. Contrôle de température très précis de +/- 5 °C . Capacité d'huile 2x(12.5,14) litres. Production horaire 2x(27,32)kg. Deux paniers, capacité max. 1, 5 kg, recommandé 1,0 kg par panier.
Cuves: 2 - Paniers: 2x1 - Huile: 2x(12.5,14) lt - Production: 2x(27,32) kg

(IT) *Friggitrice a vasca doppia stampata con comandi semplici e facili con 20 programmi di frittura per ogni vasca. Dotata del programma integrato di scioglimento grassi. Resistenza particolare di tipo multispirale. Controllo preciso della temperatura di +/- 5 °C. Volume olio 2x(12.5,14) lt. Produzione oraria 2x(27,32) kg. Due cestelli, portata massima 1, 5 kg, consigliata 1,0 kg per cestello.*
Vasche: 2 - Cestelli: 2x1 - Olio: 2x(12.5,14) lt - Produzione: 2x(27,32) kg

(ES) Freidora de cubeta doble estampada con mandos sencillos y fáciles, y 20 programas de freído. Equipada con programa integrado para el derretido de grasas. Resistencia tipo especial multispiral. Control preciso de la temperatura de +/- 5°C. Volumen de aceite 2x(12.5,14)lt. Producción por hora 2x(27,32) kg. Dos cestos, capacidad máxima 1, 5 kg, se aconseja 1,0 kg por cesto.
Cubetas: 2 - Cestos: 2x1 - Aceite: 2x(12.5,14) lt - Producción: 2x(27,32) kg





kg
90
94,5
94
98,5



Manuals controls with electronic check of the temperature.
Handbetreibe mit elektronischer Temperaturkontrolle.
Contrôles manuels avec réglage électronique de la température.
Comandi manuali con controllo elettronico della temperatura.
Mandos manuales con control electrónico de la temperatura.

Standard voltage / *Standardspannung* / Voltage standard / *Voltaggio standard* / Voltaje estándar				
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	2 Supply lines / Fuse *2 El. Kabel / Absicherung* 2 Câbles d'aliment. / Fusible *2 Linee / Fusibile* 2 Líneas / Fusible
YF62271	3NAC 400V	2 x11,4 kW	3L+N+PE	2x3x16A
YF62281	3NAC 400V	2 x15 kW	3L+N+PE	2x3x22A

Optional extras - *Zubehör* - Accessoires - *Accessori* - Acessorios	
Art. N. *Art. Nr.* No. d'art. *Art. N°* Art. N°	*Description* *Beschreib* Description *Descrizione* Descrición
OL2	Double basket lift / *Doppelkorblift* / Relevage de panier double / *Doppio sollevamento cestello* / Levantamiento doble del cesto
OP1	Single oil pump / *Ölpumpe Einzel* / Système de pompage simple / *Sistema singolo di pompaggio olio* / Sistema único de bombeo de aceite
OC400	Castors - *Bockrollen* - Roulettes - *Ruote* - Ruedas

LxPxH
41x75x115 cm

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

FRIFRI - Via Pisana, 336 - Loc. Olmo - 50018 SCANDICCI (FI) - ITALY - Tel. +39 055 721305 - +39 055 722 331 (11 linee r.a.) - Fax +39 055 731 0056 - www.frifri.com - info@frifri.com

BASIC+ 311

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 - Special heating element multi-coil type. Integrated draining and cleaning position. Heating element support is perfectly oil and water proof. / ***Standard Heizelement*** *- Sonderheizung Multispiraletyp. Integrierte Abtropf- und Reinigungsposition. Heizungshalter ist absolut Öl- und Wasserdicht.* / **Elément de chauffe standard** - Resistance speciale du type multi spirale. Positions de relevage intégrées pour l'égouttage et le nettoyage. Le support du corps de chauffe est parfaitement étanche à l'huile et à l'eau. / ***Elementi riscaldanti di serie*** *- Resistenza particolare di tipo multispirale. Sistema di scarico olio e sollevamento per una facile pulizia. Supporti perfettamente protetti da olio e acqua.* / **Elementos de calentamientos de serie** - Resistencia tipo especial multispiral. Sistema de descarga de aceite y levantamiento para garantizar una fácil limpieza. Soportes perfectamente protegidos del y el agua.

Degree of protection IPX5 - Perfectly splash-proof for intensive cleaning. / ***Schutzgrad IPX5*** *- Absolut spritzwasserdicht für eine intensive Reinigung.*
Degré de protection IPX5 - Totalement étanche aux éclaboussures pour un nettoyage intensif. / ***Certificazione di protezione IPX5*** *- Protezione perfetta per lavaggi intensivi.* / **Certificación de protección IPX5** - Protección perfecta para lavados intensivos.

Manual controls - Oil temperature from 150 °C to 190 °C by steps of 5 °C. Additional temperature control between 80 °C and 140 °C for the "Cooking Systems with Oil". / ***Bedienungselemente*** *- Öltemperatur von 150 °C bis 190 °C in 5 °C-Schritten. Zusätzliche Steuerung der Temperatur zwischen 80 °C und 140 °C für das "Cooking Systems with Oil".* / **Commandes manuelles** - Température de l'huile de 150 °C à 190 °C par paliers de 5 °C. Réglage supplémentaire de la température entre 80 °C et 140 °C pour le "Cooking Systems with Oil". - ***Comandi manuali*** *- Controllo della temperatura dell'olio da 150 a 190 °C con scarti di 5 °C. Possibilità di controllo anche tra 80 e 140 °C con il "Cooking System with Oil".* / **Mandos manuales** - Control de la temperatura de aceite de 150 a 190 °C con diferencia de 5 °C. Posibilidad de control también entre 80 y 140 ºC con el sistema "Cooking System with Oil".

Fat melting cycle - Gentle liquefaction of solid frying fats and optimized warming of liquid oils to "Stand-by" temperature.
Fettschmelzzyklus *- Schonende Verflüssigung von festen Frittierfetten sowie optimales Erwärmen von flüssigen Ölen auf "Stand-by" Temperatur.*
Cycle de fonte de graisse - Liquéfaction douce des graisses de friture solides et échauffement optimisé des huiles liquides à la température "Stand-by". ***Ciclo scioglimento grassi*** *- Scioglimento delicato dei grassi solidi e riscaldamento ottimale dell'olio quando la macchina è in "Stand-by".* / **Ciclo de derretido de grasas** - Derretido delicado de grasas y calentamiento óptimo del aceite cuando la máquina está en "Stand-by".

Stand-by - Energy saving when the fryer is not in use, though quickly heated up and ready for use. / ***Stand-by*** *- Energiesparmodus bei Nichtgebrauch, dennoch ist die Fritteuse rasch aufgeheizt und einsatzbereit.* / **Stand-by** - Mode économique lorsque la friteuse n'est pas en service, réchauffement rapide pour usage. / ***Modalità Stand-by*** *- Sistema a risparmio energia quando la macchina non è in uso e rapidissima messa a regime per l'utilizzo.* / **Modo Stand-by** - Sistema de ahorro de energía cuando la máquina no está en uso y reactivación inmediata cuando se va a utilizar.

Filter system - Integrated coarse and fine filters for optimum collection of the cooking residues guarantee better quality and longer use of the oil.
Filtriersystem *- Integrierte Grob- und Feinfilter für ein optimales Auffangen aller Backrückstände garantieren für eine bessere Qualität und längere Gebrauchszeit des Öls.* / **Système de filtration** - Un filtre grossier et un filtre fin intégrés capturent les résidus des aliments et garantissent une meilleure qualité et une durée de vie prolongée de l'huile. / ***Sistema di filtraggio*** *- Fondo di raccolta incorporato e filtro a maglia sottile per un perfetto recupero dei residui di cibo, una migliore qualità di cottura e una maggiore durata dell'olio.* / **Sistema de filtración** - Fondo de recogida integrado y filtro con malla estrecha para garantizar una recuperación perfecta de los residuos de alimentos,1 mejor calidad de cocción y una mayor duración del aceite.

"Cooking Systems with Oil" - A special film (Carta Fata®) allows gentle preparation of food without direct contact with the oil.
"Cooking Systems with Oil" *- Eine spezielle Folie (Carta Fata®) ermöglicht die Zubereitung von Speisen, ohne dass das Gargut mit dem Öl in Berührung kommt.*
"Cooking Systems with Oil" - Une feuille spéciale (Carta Fata®) permet la cuisson douce d'aliments sans que ceux-ci n'entrent en contact direct avec l'huile.
"Cooking Systems with Oil" *- Lo speciale sacchetto in dotazione (Carta Fata®) permette una cottura delicata evitando il contatto diretto con l'olio.*
"Cooking Systems with Oil" - El pequeño cartucho suministrado (Carta Fata®) garantiza una cocción delicada evitando el contacto directo con el aceite.

Optional extras - *Zubehör* - Accessoires - *In opzione* - En opcion

xFri® - Integrated oil pump and filtration system* - Automatic pumping device which can be used without cooling down the oil. Periodical filtering, combined with the filtration system, can prolong the life of the oil up to 40%. Important increase of the efficiency in cleaning and of the operational safety.
Integriertes Ölpumpund Filtriersystem* *- Automatisches Pumpsystem, welches ohne Abkühlen des Öls eingesetzt werden kann. Durch regelmässige Filtrierung kann, zusammen mit dem Filtriersystem, eine bis zu 40% längere Lebensdauer des Öls erzielt werden Massive Erhöhung der Effizienz beim Reinigen und der Arbeitssicherheit im Betrieb.*
Système de pompage et de filtration intégré* - Système de pompage automatique qui peut être utilisé sans rafraîchir de l'huile. Une filtration régulière conjointement avec le système de filtration peut prolonger la durée de vie de l'huile jusqu'à 40%. Augmentation importante de l'efficacité lors du nettoyage et de la sécurité de travail dans l'entreprise.
Sistema integrato di filtraggio e ricircolo olio* *- Sistema di ricircolo e filtraggio che può essere utilizzato anche a caldo. Il filtraggio periodico, insieme al sistema di filtraggio, può prolungare la vita dell'olio di più del 40%. Facilita inoltre la pulizia e migliora l'efficienza operativa della macchina.*
Sistema integrado de filtración y recirculación de aceite* - Sistema de recirculación y filtración que puede ser utilizado también en caliente. La filtración periódica, junto al sistema de filtración, puede prolongar la duración del aceite un 40%. Además, facilita la limpieza y mejora la eficiencia operativa de la máquina.

Castors - Your mobile fryer is equipped with a blocking device. / ***Bockrollen*** *- Mobilität für Ihre Fritteuse inklusive Arretiermechanismus.*
Roulettes - Votre friteuse mobile est équipée d'un dispositif de blocage. / ***Ruote*** *- La friggitrice su ruote viene fornita con il sistema di bloccaggio.*
Ruedas - La freidoras sobre ruedas se suministra con sistema de bloqueo.

* This optional extra can only be delivered mounted, no separate delivery / *Diese Zubehörteile werden nur eingebaut ab Werk geliefert, keine nachträgliche Lieferung* / Cette option ne peut être vendue que montée en usine / *Questo optional può essere fornito solo già montato e non in forma separata* / Este di positivo opcional se suministra ya montado y no de forma separada.

LxPxH
Package dim. / *Abmessungen* / Dim. embalage / *Dim. imballaggio* / Dim. embalajio

Gross weight without options and with oil pump. / ***Brutto Gewichte*** *ohne Optionen und mit Pumpe.* / **Poids brut** sans options et avec pompe.
Peso lordo *senza opzioni e con pompa olio.* / **Peso bruto** sin opciones y con bomba de aceite.

FRIFRI - Via Pisana, 336 - Loc. Olmo - 50018 SCANDICCI (FI) - ITALY - Tel. +39 055 721305 - +39 055 722 331 (11 linee r.a.) - Fax +39 055 731 0056 - www.frifri.com - info@frifri.com