

Fryers

Series 700



Reliability, Flexibility, Safety and Hygiene, is the main objective of the new 700 Series. All built in high quality AISI 304 Stainless Steel with 1.2mm top thickness.

- Two versions of fryers can be supplied, gas or electrically heated.

- Gas heated version by means of burner tube heating system thermostatically controlled up to 190°C with two safety features; over-heat thermostat and flame failure cut out. Piezo ignition is provided as a standard.

- Electrically heated version by means of stainless steel shielded elements thermostatically controlled up to 190°C and over-heat thermostat for safety.

المتانة، القوة والمرونة، الأمان وسهولة التنظيف هو ما يميز المجموعة الجديدة من منظومة الطبخ 700، وجميعها مصنوع من أجود أنواع السيتينلس ستيل AISI 304 وبسماكة 1.2 ملم للوجه العلوي.

- المقالي متوفرة بنظامي تسخين، بواسطة الغاز أو الكهرباء.

- نظام التسخين بواسطة الغاز يعمل من خلال حارقات عامودية وأسطوانات أفقية مغمورة بالزيت. يتم التحكم بدرجة الحرارة من خلال ثيرموستات يعمل لغاية 190 درجة مئوية. كما يوجد نظامي أمان، الأول يعمل على فصل الغاز عند ارتفاع درجة الحرارة عن الحد الأقصى، والآخر يعمل على فصل الغاز عند انطفاء اللهب بشكل غير طبيعي. كما أن المقلن مزود بقداصة إلكترونية.

- نظام التسخين بواسطة الكهرباء يعمل من خلال مقاومات حرارية مصنوعة من ستينلس ستيل ومزودة بثيرموستات للتحكم بدرجة الحرارة لغاية 190 درجة مئوية وكذلك بثيرموستات أمان.



ELECTRIC CHIP DUMP

Provided with GN 1/1 container 15cm depth. With perforated shaped false bottom to collect the oil. Ceramic heater controlled by means of On/Off switch.

سخان بطاطا كهربائي

مزود بحوض GN 1/1 عمق 15 سم مع أرضية مثقبة لتصفية الزيت. مزود بمقاومة مصنوعة من السيراميك ويتم التحكم بها عن طريق مفتاح تشغيل.



- Fryers are supplied with a lid for every well and chrome-plated wire baskets with heat-resistant rubber handles. Wells are designed with wide expansion zone to prevent hazardous overflows and a cool zone to collect frying residues.

- Wells are equipped with drain taps and S/S fat collection containers in the base to collect the oil for straining and reuse.

- المقالي مزودة بأغطية لكل حوض وكذلك بسلال شبك مطلية بطبقة من الكروم ذات أيدي مصنوعة من المطاط. الأحواض مصممة لتشمل منطقة تمدد للزيت لمنع الدفلة وكذلك منطقة بحرارة أقل لتجميع فتات الأطعمة الناجمة عن القلي.

- الأحواض مزودة بمحابس لتفريغ الزيت من أجل تصفيته وإعادة استعماله مرة أخرى.

Fryers

معلومات فنية
Technical Information

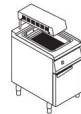


PREMIUM
QUALITY
SINCE
1974

Fryer

Fryer	الرمز CODE	الأبعاد الخارجية (WxDxH) cm	عدد الآبار No. of Wells	سعة الآبار (لتر) Well Capacity (Liter)	الطاقة المستخدمة للموقد (غاز) Heat Input: Gas (Kw)	الطاقة المستخدمة للموقد (كهرباء) Heat Input: Electric (Kw)	النوع الكهربائي المستخدم Power supply V/Hz
	DFAB70G001	30x70x90	n1	10.5	8.4		
	DFAB70G002	40x70x90	n1	15	12.6		
	DFAB70G003	60x70x90	n2	10.5+10.5	16.8		
	DFAB70G004	80x70x90	n2	15+15	25.2		
	DFAB70E001	30x70x90	n1	11.5		4	230V 50Hz
	DFAB70E002	40x70x90	n1	17.5		10.5	400V 3N 50Hz
	DFAB70E003	60x70x90	n2	11.5+11.5		8	400V 3N 50Hz
	DFAB70E004	80x70x90	n2	17.5+17.5		21	400V 3N 50Hz

Chip Dump



الرمز CODE	الأبعاد الخارجية (WxDxH) cm	الطاقة المستخدمة للموقد (كهرباء) Heat Input: Electric (Kw)	النوع الكهربائي المستخدم Power Supply V/Hz
FWABCD70003	40x70x90	0.4	230V 50Hz



Fryers

High Performance Cooking Equipment

أجهزة طبخ صناعية بأداء متميز



عابدين الصناعية
ABDIN INDUSTRIAL

Head Office & Showroom

Bayader Wadi El-Sier, Industrial Str.
P.O.Box: 141399 – Amman 11814 – JORDAN
Tel. : 00962 (06) 5865536/7/8
Fax : 00962 (06) 5863707
E-mail : headoffice@abdin.com.jo
Website : www.abdin.com.jo

Plant

AL- Qastal Area, Airport Road.
P.O.Box: 141399 – Amman 11814 – JORDAN
Tel.: 00962 (06) 4711506/7
Fax: 00962 (06) 4711296
E-mail: plant@abdin.com.jo
Website: www.abdin.com.jo

Distributed by:

للمصنع حق تعديل أي منتج دون إعلام مسبق The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice

