Technical Information | معلومـــات فنـيـة

FRYERS

الـرمـز CODE	الأبعاد الخارجية External Dimensions (WxDxH) cm	عدد الأحواض No. of Wells	حجم الأحواض (ليتر) Wells Capacity (Liter)	الطاقة المستخدمة للمقلى (غاز) Heat Input: Gas (Kw)	الطاقة المستخدمة للمقلى (كهرباء) Heat Input: Electric (Kw)	التيار الكهربائي المستخدم Power Supply V/Hz
DFABSG003	47.5x90x85	1	20	11	-	-
DFABSE002	47.5x90x85	1	20	-	12	400V 3N 50Hz
DFABDG002	60x90x85	2	10+10	11	-	-
DFABDE001	60x90x85	2	10+10	-	8	400V 3N 50Hz
DFABDG003	95x90x85	2	20+20	22	-	-
DFABDE002	95x90x85	2	20+20	-	24	400V 3N 50Hz

CHIP DUMP

الـرمـز CODE	الأبعاد الخارجية External Dimensions (WxDxH) cm	الطاقة المستخدمة لسخان البطاطا (كهرباء) Heat Input: Electric (Kw)	التيار الكهربائي المستخدم Power Supply V/Hz
FWABCD90001	47.5x90x85	0.3	230V 50Hz

أجهزة طبخ صناعية بأداء متميز

HIGH PERFORMANCE COOKING EQUIPMENT

مؤسسة عابدين الصناعية
ABDIN INDUSTRIAL EST.

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

Syria Branch
Housh Blass, Zone
Dera'a Highway - Damascus.
Tel. : 00963 (11) 6731323
Fax : 00963 (11) 6731322
E-mail : syria@abdin.com.jo
Website : www.abdin.com.jo

Distributed by:

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice

للمصنع حق تعديل أي منتج دون إعلام مسبق

Series 900
Fryers

مؤسسة عابدين الصناعية
ABDIN INDUSTRIAL EST.

PREMIUM QUALITY SINCE 1974

Series 900
Fryers

PREMIUM QUALITY SINCE 1974

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.

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

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

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

The Series 900 of cooking equipment is designed to meet the heavy duty cooking requirements, granting the highest values of reliability, safety, hygiene, power and flexibility. All built in high quality AISI 304 Stainless Steel.

إن هذه المجموعة من أجهزة الطبخ Series 900 مصممة لتناسب متطلبات الطهي الثقيلة. وهي تتمتع بأعلى قيم المتانة، الأمان، سهولة التنظيف، القوة والمرونة. وجميعها مصنوع من أجود أنواع الستينلس ستيل AISI 304.

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

المقالي متوفرة بنظامين من التسخين، بواسطة الغاز أو بواسطة الكهرباء.

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

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.

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.

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 المقلى مزود بقداحة إلكترونية.

ELECTRIC CHIP DUMP
Provided with GN 1/1 container 15cm depth. With perforated shaped false bottom to collect the oil. Halogen heating lamp controlled by means of on/off switch.

سخان بطاطا كهربائي
مزود بحوض GN 1/1 عمق 15 سم مع أرضية مثقبة لتصفية الزيت. مزود بإنارة هالوجينية للتسخين ويتم التحكم بها عن طريق مفتاح تشغيل.