



elframo®



GT Series

FRIGGITRICE GAS A MOBILE
FREE STANDING GAS FRYERS
FRITEUSES GAZ SUR COFFRE
GAS STANDFRITTEUSEN
FREIDORAS A GAS DE MUEBLE
FRITADEIRA A GÁS EM FORMATO DE MÓVEL

GT 17



- IT Vasca imbutita, priva di saldature
- EN Moulded tank without welding
- FR Cuve emboutie sans soudures
- DE Tiefgezogenes Becken ohne Schweißnähte
- ES Cubeta embutida sin soldaduras
- PT Cuba embutida sem soldadura



- IT Comandi elettromeccanici con termometro per la visualizzazione della temperatura
- EN Electromechanical controls with thermometer for temperature display
- FR Commandes électromécaniques avec thermomètre pour la visualisation de la température
- DE Elektromechanische Steuerungen mit Thermometer zur Temperaturanzeige
- ES Mandos electromecánicos con termómetro para visualización de la temperatura
- PT Controles eletromecânicos com termômetro para a visualização da temperatura



- IT Accensione tramite piezoelettrico, non è necessaria l'alimentazione elettrica
- EN Ignition by means of the electric piezo, no power required
- FR Allumage par moyen du piezo électrique, sans alimentation électrique
- DE Pilotflamme mit Piezozündung, keine Stromversorgung erforderlich
- ES Encendido medio piezoeléctrico, no se requiere fuente de alimentación
- PT Acendimento através de sensor Piezoeletrónico, não se precisa de fonte de alimentação

- IT Termostato di temperatura e termostato di sicurezza
- EN Temperature thermostat and safety thermostat
- FR Thermostat de température et thermostat de sécurité
- DE Temperaturthermostat und Sicherheitsthermostat
- ES Termostato de temperatura y termostato de seguridad
- PT Termostato de temperatura e termostato de segurança

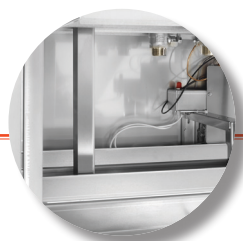
- IT Olio a livello: 17 l
- EN Oil level to fry: 17 l
- FR Quantité d'huile pour cuisson: 17 l
- DE Ölmenge zum Frittieren: 17 l
- ES Aceite a nivel: 17 l
- PT Nível do óleo: 17 l



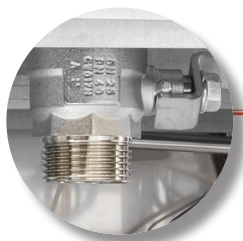
GT 17+17



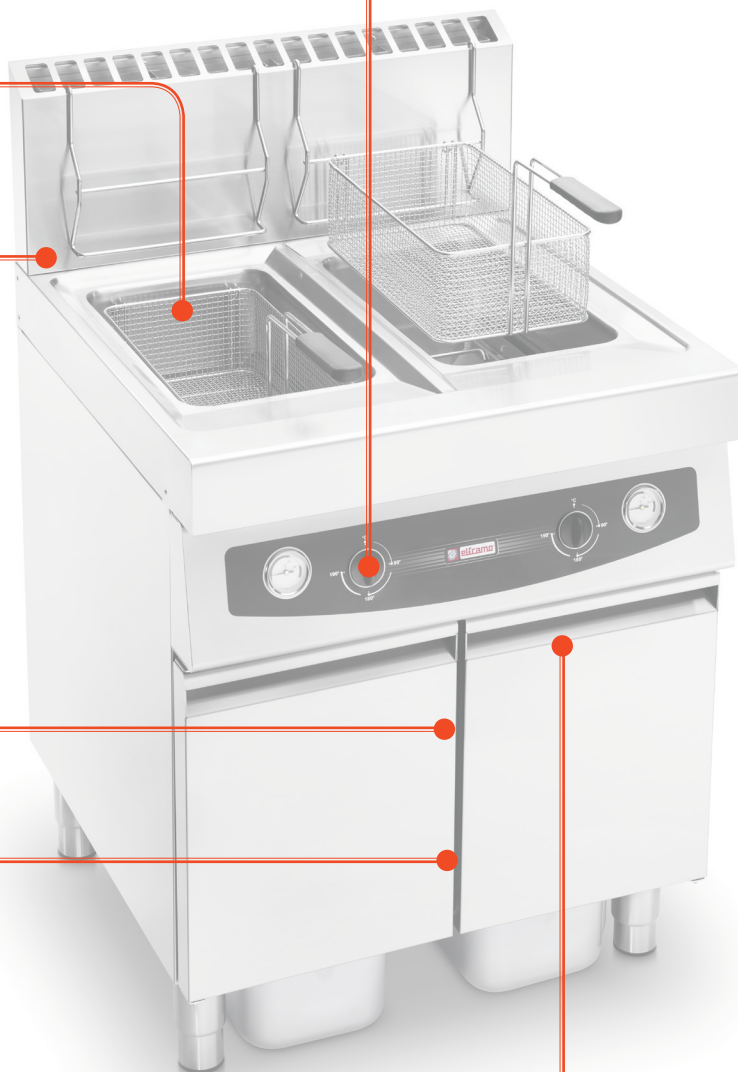
- IT Vasca doppia imbutita, priva di saldature
- EN Double moulded tank without welding
- FR Double cuve emboutie sans soudures
- DE Doppelte Tiefgezogenes Becken ohne Schweißnähte
- ES Cuba dopla embutida sin soldaduras
- PT Tanque duplo profundo, sem solda



- IT Solida struttura autoportante interamente in acciaio inox AISI 304
- EN Sturdy self-sustaining AISI 304 stainless steel structure
- FR Structure autoportante résistante en acier inox AISI 304
- DE Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 mit tragendem Rahmen
- ES Sólida estructura autoportante totalmente en acero inoxidable AISI 304
- PT Estrutura sólida autoportante inteiramente em aço inox AISI 304



- IT Rubinetto di scarico olio di grande portata con manovra di apertura e chiusura sul fronte della macchina
- EN The oil draining tap is positioned in the front part of the machine, for easy access
- FR Robinet vidange de l'huile d'un grand débit avec dispositif d'ouverture et de fermeture sur le devant de la machine
- DE Öl-Ablaufhahn mit grossen Ausflussvermögen, Vorrichtung zum Öffnen und Schliessen vorn an der Maschine
- ES Grifo de drenaje de aceite grande con maniobra de apertura y cierre en la parte frontal de la máquina
- PT Torneira de drenagem de óleo grande com manobra de abertura e fechamento na parte frontal da máquina



- IT Termostato di temperatura e termostato di sicurezza
- EN Temperature thermostat and safety thermostat
- FR Thermostat de température et thermostat de sécurité
- DE Temperaturthermostat und Sicherheitsthermostat
- ES Termostato de temperatura y termostato de seguridad
- PT Termostato de temperatura e termostato de segurança

- IT Olio a livello: 17 + 17 l
- EN Oil level to fry: 17 + 17 l
- FR Quantité d'huile pour cuisson: 17 + 17 l
- DE Ölniveau zum Frittieren: 17 + 17 l
- ES Aceite a nivel: 17 + 17 l
- PT Nível do óleo: 17 + 17 l



GT 35



- IT Vasca in acciaio inox
- EN Stainless steel tank
- FR Couvette en acier inox
- DE Wanne aus Inox-Stahl
- ES Cuba en acero inox
- PT Cuba em aço inox



- IT Comandi elettromeccanici con termometro per la visualizzazione della temperatura
- EN Electromechanical controls with thermometer for temperature display
- FR Commandes électromécaniques avec thermomètre pour la visualisation de la température
- DE Elektromechanische Steuerungen mit Thermometer zur Temperaturanzeige
- ES Mandos electromecánicos con termómetro para visualización de la temperatura
- PT Controlos eletromecânicos com termómetro para a visualização da temperatura

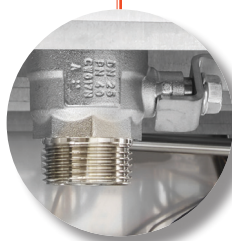


FROM
12/2019

- IT Solida struttura in acciaio inox AISI 304
- EN AISI 304 stainless steel structure
- FR Structure en acier inox AISI 304
- DE Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- ES Sólida estructura en acero inoxidable AISI 304
- PT Estrutura sólida em aço inox AISI 304

- IT Ampia zona fredda
- EN Large cold zone
- FR Large zone froide
- DE Großen Kaltzone
- ES Gran zona de frío
- PT Grande zona fria

- IT Termostato di temperatura e termostato di sicurezza
- EN Temperature thermostat and safety thermostat
- FR Thermostat de température et thermostat de sécurité
- DE Temperaturthermostat und Sicherheitsthermostat
- ES Termostato de temperatura y termostato de seguridad
- PT Termostato de temperatura e termostato de segurança



- IT Rubinetto di scarico olio di grande portata con manovra di apertura e chiusura sul fronte della macchina
- EN The oil draining tap is positioned in the front part of the machine, for easy access
- FR Robinet vidange de l'huile d'un grand débit avec dispositif d'ouverture et de fermeture sur le devant de la machine
- DE Öl-Abflusshahn mit grossen Ausflussvermögen, Vorrichtung zum Öffnen und Schliessen vorn and der Maschine
- ES Grifo de drenaje de aceite grande con manobra de apertura y cierre en la parte frontal de la máquina
- PT Torneira de drenagem de óleo grande com manobra de abertura e fechamento na parte frontal da máquina



- IT Olio a livello: 35 l
- EN Oil level to fry: 35 l
- FR Quantité d'huile pour cuisson: 35 l
- DE Ölniveau zum Frittieren: 35 l
- ES Aceite a nivel: 35 l
- PT Nível do óleo: 35 l

CARATTERISTICHE - CHARACTERISTICS - CARACTÉRISTIQUES EIGENSCHAFTEN - CARACTERÍSTICAS - CARACTERÍSTICAS		GT 17	GT 17+17	GT 35
Dimensioni - Sizes - Dimension - Abmessungen - Medidas - Dimensão (WxDxH)	mm	400 x 700 x 1110	700 x 700 x 1110	700 x 700 x 1125
Potenza assorbita - Absorbed Power - Puissance absorbée Leistungsaufnahme - Potencia absorbida - Potência absorvida	kW	12	12 + 12	19
Olio a livello - Oil level to fry - Quantité d'huile pour cuisson Öl niveau zum Frittieren - Aceite a nivel - Nível do óleo	l	17	17 + 17	35 min 46 max
Capacità raccogli olio - Oil collecting bin capacity Capacité cuvette vidange huile - Ölsammelbehälterkapazität Capacidad recogedor de aceite - Capacidade de recolha de óleo	l	21	21 + 21	20
Produzione con patate surgelate - Production with frozen potatoes Production avec pommes de terre surgelées - Produktion mit gefrorenen Kartoffeln Producción con patatas congeladas - Produção com batatas congeladas	(kg/h)	~18	~36	~25
Cestello intero - Full basket - Panier plein - Vollkorbl - Cesto entero - Cesto inteiro (WxDxH)	mm	n°1 215 x 375 x 120 h	n°2 215 x 375 x 120 h	n°1 540 x 365 x 120 h

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES ZUBEHÖREN - ACCESORIOS - ACESSÓRIOS		GT 17	GT 17+17	GT 35
Cestello ½ - ½ Basket - Panier ½ - Korb ½ - Cesto ½ - ½ Cesto (WxDxH)	mm	● n°2 105 x 375 x 120 h	● n°4 105 x 375 x 120 h	● n°2 265 x 365 x 120 h
Termometro per la visualizzazione della temperatura - Thermometer for temperature display Thermomètre pour visualisation température - Thermometer zur Temperaturanzeige Termómetro para la visualización de la temperatura - Termómetro para a visualização da temperatura incluído		☐	☐	☐
Filtro contenitore olio - Oil filter container - Filtre à huile contenant Ölbehälterfilter - Filtro contenedor de aceite - Filtro do recipiente do óleo		●	●	●
Griglia vasca - Heating element net - Grille résistance Heizelementnetz - Parrilla de cuba - Grelha de cuba		●	●	●
Kit ruote movimentazione friggitrice - Rollers kit for fryer handling Kit de roues pour le déplacement de la friteuse - Lenkrollenkit für einfaches Bewegen der Fritteuse Juego de ruedas para desplazar la freidora - Kit rodas para mover a fritadeira		●	●	●
Coperchio tenuta stagna - Sealed cover - Couverture étanche Dichter Tankdeckel - Cubierta de ajuste estanco - Tampa hermética		●	●	-
Contenitore raccogli olio - Oil collecting bin - Bidon de récupération de l'huile Ölauffangbehälter - Contenedor para recuperación del aceite - Recipiente para a recolha do óleo		☐	☐	☐
Contenitore raccogli olio con ruote - Oil collecting bin with wheels Bidon de récupération de l'huile avec roues - Ölauffangbehälter mit rädern Contenedor para recuperación del aceite con rodas - Recipiente para a recolha do óleo com rodas		●	●	-

● Optional - En option - Optional - Optional - Opcional - Opcional

☐ Incluso - Inclusive - Inclus - Inbegriffen - Incluído - Incluído

Accensione bruciatori - Burners ignition - Allumage brûleurs - Zündung Brenner - Encendido de quemadores - Acendimento queimadores

Fiamma pilota con accensione tramite piezoelettrico posto in basso all'interno della macchina - Pilot flame with ignition by means of the electric piezo placed at the bottom inside the machine

Flamme pilote avec allumage par moyen du piezo électrique placé en bas à l'intérieur de la machine - Pilotflamme mit Piezozündung unten im Gerät

Llama piloto con encendido piezoeléctrico situado dentro de la máquina, en la parte inferior - Chama-piloto com acendimento através de sensor piezoelétrico que se encontra em baixo no interior da máquina





ELFRAMO SPA - 24127 Bergamo, Via Verga 24/26/28 (ITALY)

Tel . +39 035 45 48 111 - Fax +39 035 45 48 150 - elframo@elframo.it

www.elframo.com



Dati indicativi: la ditta costruttrice si riserva di apportare modifiche senza preavviso.
 The above data is only approximate. Elframo S.p.A. reserves the right to alter its design and specification without notice.
 Les caractéristiques techniques sont indicatives et peuvent être modifiées sans préavis.
 Unverbindliche technische Daten: der Hersteller behält sich Änderungen ohne vorherige Mitteilung vor.
 Los datos son orientativos: la empresa fabricante se reserva el derecho de elevar cambios sin previo aviso.
 Os dados são aproximativos. A empresa fabricante reserva-se o direito de fazer alterações sem aviso prévio.



SISTEMA QUALITA' CERTIFICATO
 UNI EN ISO 9001:2015