



NIF: 501694005

2640-486 MAFRA
Telf: 261 816 900 | Fax: 261 816 909
Email: comercial@ronox.pt

fiamma



FF6

Ref. 2.0.085.1000

Fritadeira eléctrica 5 l, bancada, 10 Kg/h

Equipamento de alta performance com elevada qualidade.

Projectada de forma a eliminar a possibilidade de deterioração das propriedades do óleo.

Termóstato de segurança com rearme manual. Sistema de segurança total.

Cuba com "zona fria", permitindo a mesma capacidade de uma fritadeira de 6 l com utilização de apenas 5 l de óleo.

Estrutura em aço inox.

Sistema de protecção das resistências em aço inox.

Características Técnicas	
Dimensões (LPA)	265x430x335 mm
Potência	3 kW
Voltagem	230V/1/50Hz
Dimensão do cesto	220x250x104 mm
Capacidade de óleo	5 l
Produção	10 kg/h
Peso	6.5 kg

09/11/2016



NIF: 501694005

2640-486 MAFRA
Telf: 261 816 900 | Fax: 261 816 909
Email: comercial@ronox.pt

fiamma



FF6+6

Ref. 2.0.086.1000

Fritadeira eléctrica 5+5 l, bancada, 10+10 Kg/h

Equipamentos de alta performance com elevada qualidade.

Projectadas de forma a eliminar a possibilidade de deteriorização das propriedades do óleo.

Termóstato regulavel 90-180°C. Termóstato de segurança com rearme manual. Sistema de segurança total.

Estrutura em aço inox e sistema de protecção das resistências em aço inox.

Características Técnicas	
Dimensões (LPH)	525x430x335 mm
Potência	3+3 kW
Voltagem	220-240V/50Hz
Dimensões cesto	220x250x104 mm
Capacidade óleo	5+5 l
Produção	10+10 kg/h
Peso	12 kg

09/11/2016



NIF: 501694005

2640-486 MAFRA
Telf: 261 816 900 | Fax: 261 816 909
Email: comercial@ronox.pt

fiamma



FF10

Ref. 2.0.087.1000

Fritadeira elétrica 8 l, bancada, 13 kg/h

Equipamento de alta performance com elevada qualidade.

Projetada de forma a eliminar a possibilidade de deteriorização das propriedades do óleo.

Termóstato regulável de 90-180°C.

Termóstato de segurança com rearme manual.

Sistema de segurança total.

Estrutura em aço inox e sistema de proteção das resistências em aço inox.

Torneira com dispositivo de segurança para drenagem do óleo.

Características Técnicas	
Dimensões (LPH)	265x475x375 mm
Potência	3500 W
Voltagem	220-240V/50Hz
Dimensões do cesto	220x250x104 mm
Capacidade de óleo	8 l
Produção	13 kg/h
Peso	8 kg

09/11/2016



NIF: 501694005

2640-486 MAFRA
Telf: 261 816 900 | Fax: 261 816 909
Email: comercial@ronox.pt

fiamma



FF10 TR

Ref. 2.0.089.1000

Fritadeira eléctrica 8 l, bancada, 15Kg/h

Equipamento de alta performance com elevada qualidade.

Projetada de forma a eliminar a possibilidade de deteriorização das propriedades do óleo.

Termóstato regulável de 90-180°C.

Termóstato de segurança com rearme manual.

Sistema de segurança total.

Estrutura em aço inox e sistema de proteção das resistências em aço inox.

Torneira com dispositivo de segurança para drenagem do óleo.

Características Técnicas	
Dimensões (LPH)	265x475x375 mm
Potência	5100 W
Voltagem	400V/3/50Hz
Dimensões do cesto	220x250x104 mm
Capacidade de óleo	8 l
Produção	15 kg/h
Peso	8.5 kg

09/11/2016



NIF: 501694005

2640-486 MAFRA
Telf: 261 816 900 | Fax: 261 816 909
Email: comercial@ronox.pt

fiamma



FF10+10

Ref. 2.0.088.1000

Fritadeira elétrica 8+8 l, bancada, 13 + 13 kg/hh

Equipamento de alta performance com elevada qualidade.

Projectada de forma a eliminar a possibilidade de deterioração das propriedades do óleo.

Termostato regulável de 90-180°C. Termostato de segurança com rearme manual. Sistema de segurança total.

Cuba com "zona fria", permitindo a mesma capacidade de uma fritadeira de 10+10 l com utilização de apenas 8+8 l de óleo.

Estrutura em aço inox. Sistema de protecção das resistências em aço inox.

Torneira com dispositivo de segurança para drenagem do óleo.

Características Técnicas

Dimensões (LPH)	525x475x375 mm
Potência	3.5+3.5 kW
Voltagem	23V/1/50Hz
Dimensões cesto	220x250x104 mm
Capacidade óleo	8+8 l
Produção	13+13 kg/h
Peso	14 kg

09/11/2016



NIF: 501694005

2640-486 MAFRA
Telf: 261 816 900 | Fax: 261 816 909
Email: comercial@ronox.pt

fiamma



FF10+10 TR

Ref. 2.0.090.1000

Fritadeira eléctrica 8+8 l, bancada, 15+15Kg/h

Equipamentos de alta performance com elevada qualidade.

Projectadas de forma a eliminar a possibilidade de deteriorização das propriedades do óleo.

Termóstato regulável 90-180°C. Termóstato de segurança com rearme manual. Sistema de segurança total.

Estrutura em aço inox e sistema de protecção das resistências em aço inox.

Torneiras com dispositivo de segurança para drenagem do óleo.

Características Técnicas

Dimensões (LPH)	525x475x375 mm
Potência	5.1 + 5.1 kW
Voltagem	400V/50Hz
Capacidade do Óleo	8 + 8 l
Produtividade	15+15 kg/h
Peso	16 kg

09/11/2016



NIF: 501694005

2640-486 MAFRA
Telf: 261 816 900 | Fax: 261 816 909
Email: comercial@ronox.pt

fiamma



FF15 TR

Ref. 2.0.091.1000

Fritadeira eléctrica 10 l, bancada

Equipamento de alta performance com elevada qualidade.

Projectada de forma a eliminar a possibilidade de deteriorização das propriedades do óleo.

Termóstato regulável de 90-180°C. Termóstato de segurança com rearme manual. Sistema de segurança total.

Estrutura em aço inox e sistema de protecção das resistências em aço inox.

Torneira com dispositivo de segurança para drenagem do óleo.

Características Técnicas	
Dimensões (LPH)	325x500x412 mm
Potência	7.5 kW
Voltagem	400V/3/50Hz
Dimensões cesto	276x276x104 mm
Capacidade óleo	10 l
Produção	20 kg/h
Peso	10.8 kg

09/11/2016



NIF: 501694005

2640-486 MAFRA

Tel: 261 816 900 | Fax: 261 816 909

Email: comercial@ronox.pt

fiamma



FF15+15 TR

Ref. 2.0.092.1000

Fritadeira elétrica 10+10 l, bancada, 40 kg/h

Cabeçote amovível para uma fácil e rápida limpeza.

Cuba com “zona fria” para maior tempo útil do óleo.

Termostato regulável de 90-180°C.

Termostato de segurança com rearme manual.

Sistema de segurança total.

Estrutura em aço inox.

Sistema de proteção das resistências em aço inox.

Torneira com dispositivo de segurança para drenagem do óleo.

Características Técnicas	
Dimensões (LPA)	653x500x415 mm
Potência	7.5 + 7.5 kW
Voltagem	400V/3/50Hz
Dimensões cesto	276x276x104 mm
Capacidade de óleo	10 + 10 l
Produção	20 + 20 kg/h
Peso	20.6 kg

09/11/2016