

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

GAMME AFI - SÉRIE 900

RÉFÉRENCE

FR9E80

DÉSIGNATION

FRITEUSE ÉLECTRIQUE - GAMME AFI - SÉRIE 900 - 22 + 22 L

TECHNIQUE

- Construction inox
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène
- Cuve d'une capacité de 22 litres
- Cuve emboutie avec zone froide. La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus mono bloc grâce à un assemblage robotisé sans soudure
- La conception de l'appareil et son châssis entièrement en acier inoxydable lui confère une excellente robustesse gage d'une importante durée de vie
- Régulation thermostatique pour une température de fonctionnement maximale de 190°C
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Les friteuses gaz sont équipées de brûleurs en acier inoxydable assurant une combustion optimale
- Allumage Piezo pour la sécurité et la simplicité d'utilisation
- Le repositionnement des résistances sur les modèles électrique permet une montée et un contrôle de la température plus rapide et plus efficace car l'ensemble du bloc de résistances est immergé dans l'huile. Le système de rotation de ce bloc de résistances permet d'accéder sans contraintes au fond de la cuve et facilite l'entretien et le nettoyage de l'appareil
- Résistances blindées avec puissance et intensité de chauffe spécialement étudiées pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson
- Deux paniers par cuve de 22 litres
- Grand panier en option
- Robinet de vidange avec valve de sécurité situé sous la cuve pour faciliter la récupération de l'huile usagée
- Temps de cuisson 3 ½ minutes



ÉLECTRIQUES

| Réf. | Volume (litres) | Température | Puissance (kW) | Tension et voltage | Dim. (mm) L x P x H | Prix (h.t) € |
|--------|-----------------|-------------|----------------|--------------------|---------------------|--------------|
| FR9E80 | 22 + 22 | 60 - 190 °C | 36 | Tri 400 V | 800 x 900 x 850 | |