Friteuse électrique

CME 434 FRI

CE

Friteuse électrique 12 litres - 12kW.

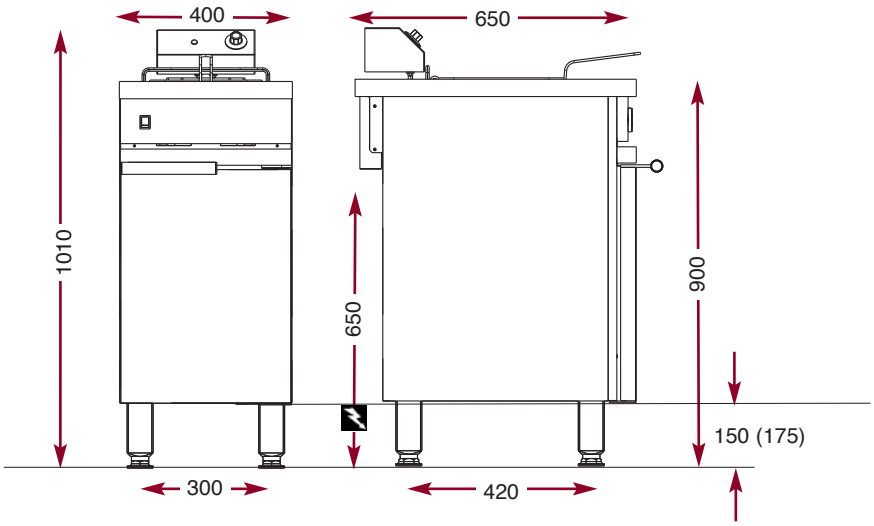
- Cuve inox fixe à zone froide.
- Vanne de vidange.
- Bac récupérateur.
- Thermostat 60/180°.
- Thermostat de sécurité.
- Bloc résistance amovible.
- Commutateur marche/arrêt.
- Livrée avec un grand panier.
- Alimentation : Tri 400 V seulement.
- Option: 230 V monophasé avec supplément.
- Livrée sans bac récupérateur.

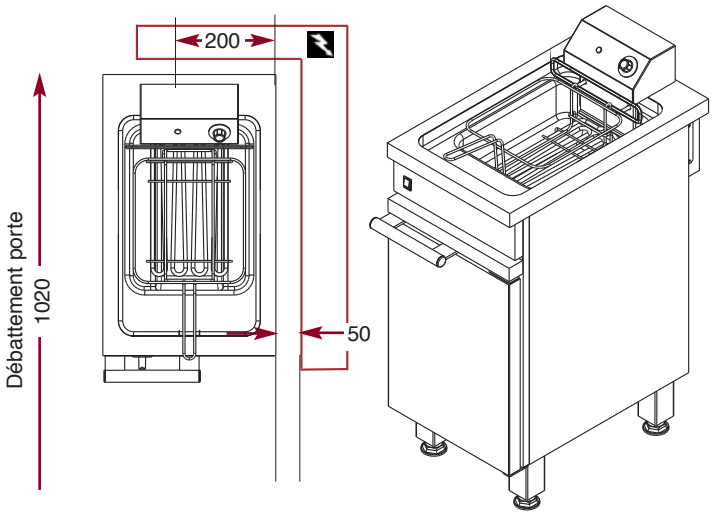
CME 434 FRI	L 400 – P 650 – H 900

AMBASSADE DE BOURGOGNE

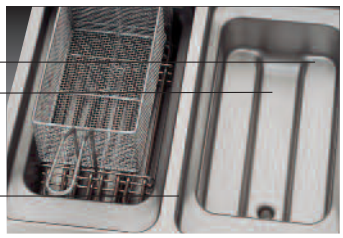
La Cuisson des Chefs.

Friteuse électrique 12 litres - 12kW CME 434 FRI





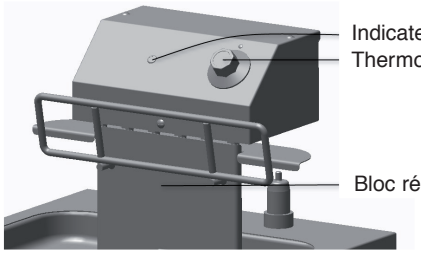
Raccordement électrique



Zone de foisonnement conforme

Zone froide importante.

Cuve emboutie à angles rayonnés pour un entretienfacile et une meilleure hygiène.



Indicateur de température

Thermostat de régulation

Bloc résistance amovible.

Capacité de production des friteuses électriques (*blanchies, puis dorées en continu).

Appareil	Frites surgelées 9,9 mm*			Frites fraîches 9,9 mm*			Capacité par panier en grammes
	Temps de cuisson en mn	Production horaire en kgs	Nombre de rations	Temps de cuisson en mn	Production horaire en kgs	Nombre de rations	
E 434 FRI	5'45"	24,0	144	4'00"	30,0	180	**2500**

*Le thermostat des différentes friteuses étant réglé à 180°.

AMBASSADE DE BOURGOGNE

La Cuisson des Chefs.