



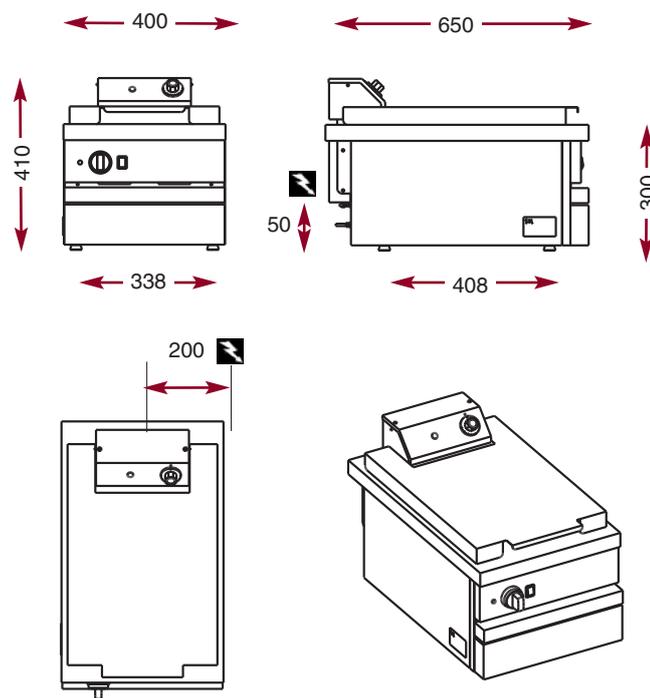
CSE 416 FR.



Friteuse électrique 6 Litres - 6 kW.

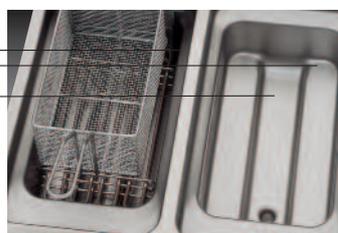
- Cuve inox emboutie, fixe à zone froide.
- Vanne de vidange.
- Thermostat 60/180° et thermostat de sécurité.
- Bloc résistance amovible.
- Alimentation 230 V monophasé.
- Livrée avec un grand panier.

CSE 416 FR L 400 - P 650 - H 300



 Raccordement électrique

Zone de foisonnement conforme
 Zone froide importante.
 Cuve emboutie à angles rayonnés pour un entretien facile et une meilleure hygiène.



Indicateur de température
 Thermostat principal
 Thermostat de sécurité
 Bloc résistance amovible.

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

| Appareil | Frites surgelées 9 mm* | | | Frites fraîches 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 416 FR | 5'40" | 12,0 | 72 | 5'00" | 14,0 | 80 | 1000 |

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



La Cuisson des Chefs.