



Friteuse électrique



CME 416 FR.

Friteuse électrique 6 Litres - 6 kW.



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

CME 416 FR

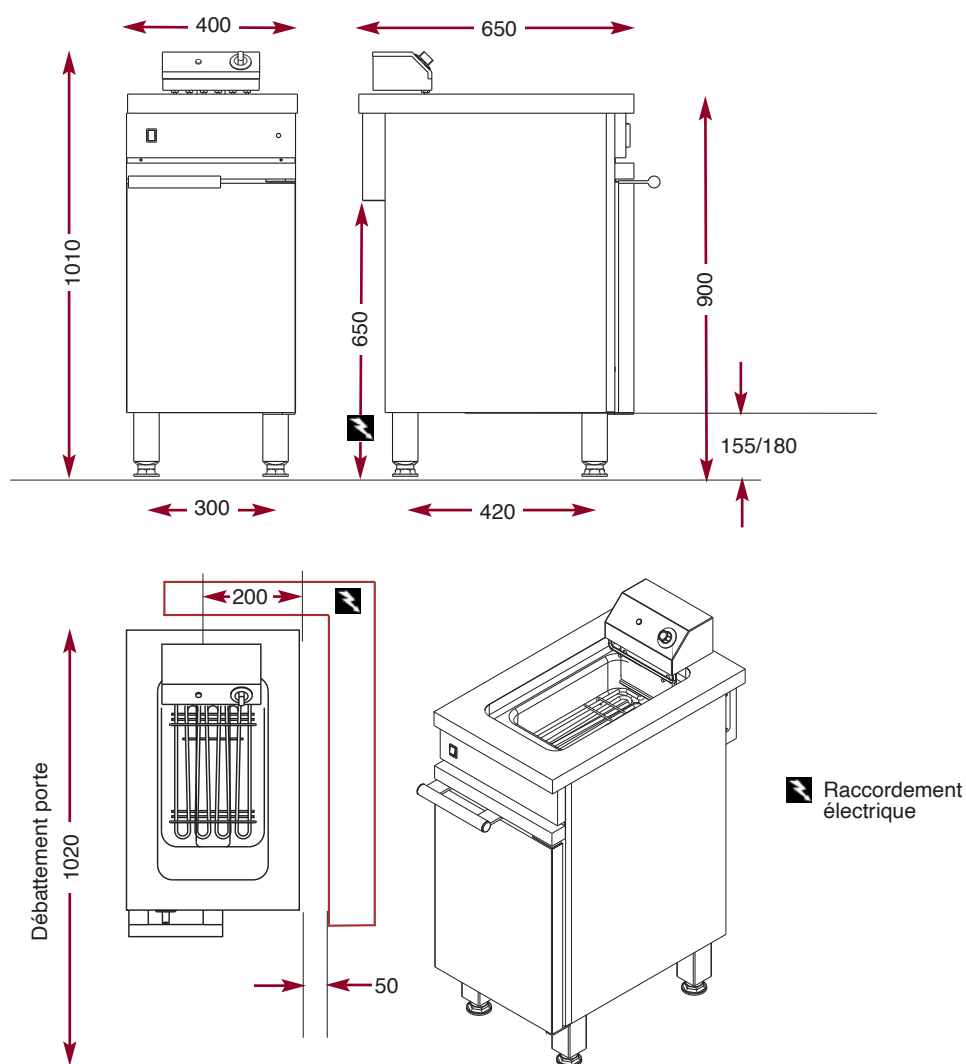
L 400 - P 650 - H 900



La Cuisson des Chefs.

Friteuse électrique 6 litres - 6 kW

CME 416 FR



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 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 416 FR	5'40"	12,0	72	5'00"	14,0	80	1000

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

AMBASSADE
DEBOURGOGNE

La Cuisson des Chefs.