



Friteuse électrique



CME 419 FRI

Friteuse électrique 9 litres - 9 kW.



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

CME 419 FRI

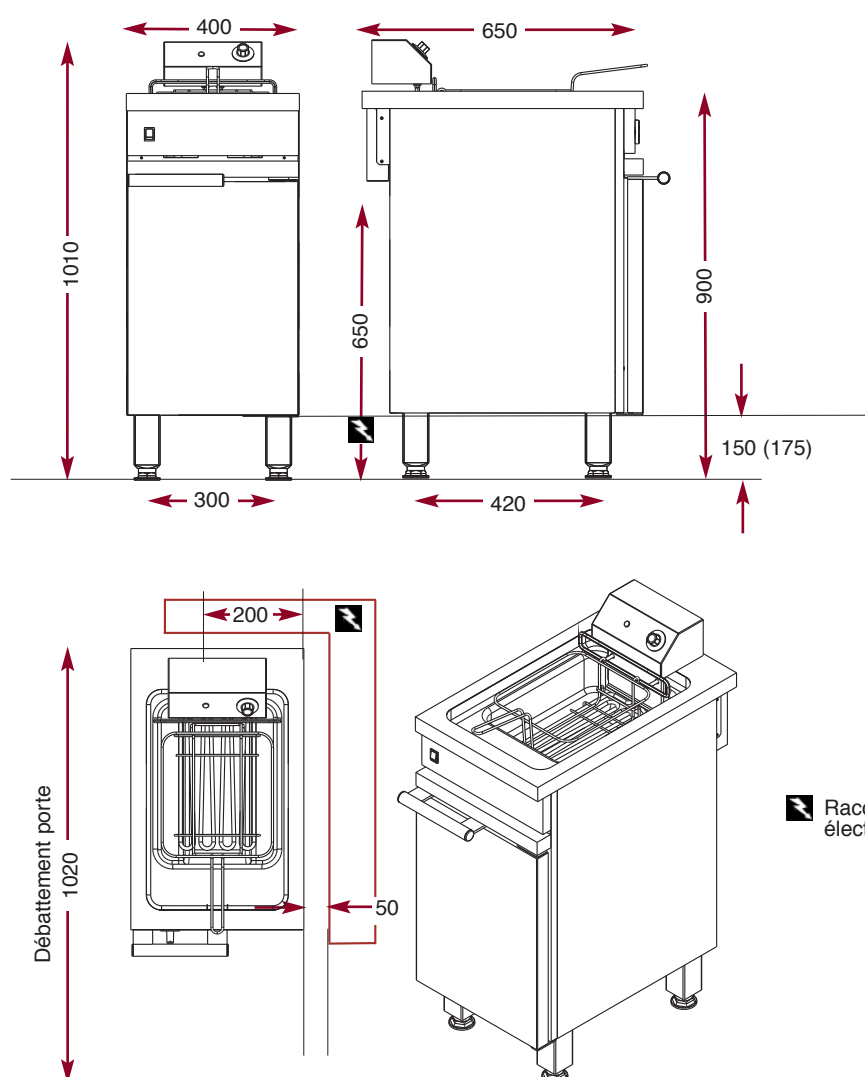
L 400 – P 650 – H 900



La Cuisson des Chefs.

Friteuse électrique 9 litres - 9 kW

CME 419 FRI

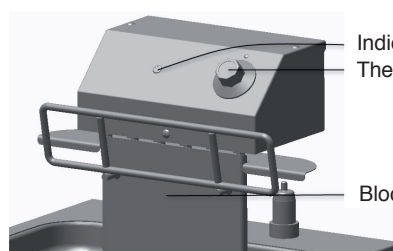


 Raccordement électrique

Zone de foisonnement conforme

Zone froide importante.

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



Indicateur de température
Thermostat 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 419 FRI	5'45	18,0	108	6'00"	20,0	120	2000

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



La Cuisson des Chefs.