

# Friteuse électrique



**CME 625 FR.**

CE

Friteuse électrique 2 x 6 Litres

2 x 4,5 kW.

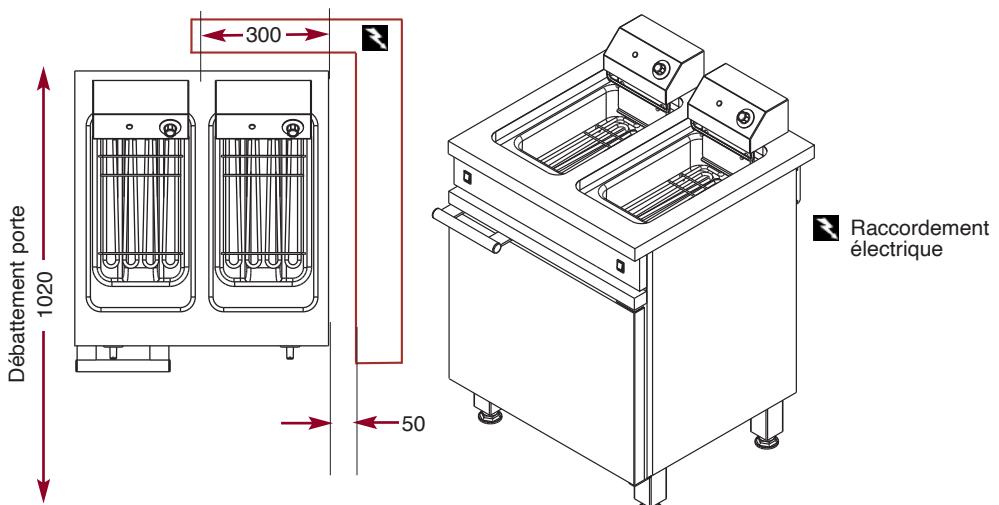
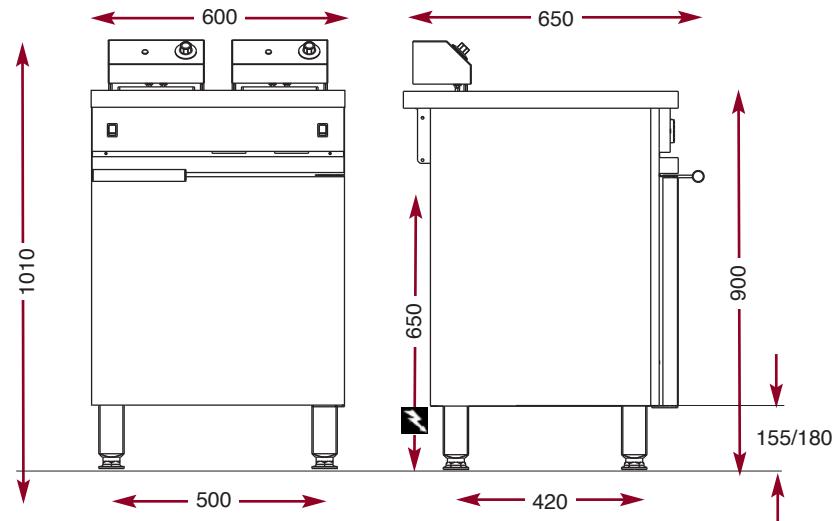
- Cuves inox embouties, fixes à zone froide.
- Vanne de vidange.
- Thermostats 60/180°.
- Thermostats de sécurité.
- Blocs résistances amovibles.
- Alimentation : Tri 400 V.
- Livrée avec 2 grands paniers.
- Option: 230 V monophasés avec supplément.
- Livrée sans bac récupérateur.

**CME 625 FR** L 600 - P 650 - H 900

**AMBASSADE**  
DE BOURGOGNE

*La Cuisson des Chefs.*

# Friteuse électrique 2 x 6 litres - 2 x 4,5 kW CME 625 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*      |                           |                   | Frites fraîches*       |                           |                   | 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 |                                |
| <b>E 625 FR</b> | 5'20"                  | 19,0                      | 115               | 6'15"                  | 22,0                      | 132               | <b>750</b>                     |

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



*La Cuisson des Chefs.*