



Friteuse électrique



CME 625 FR.



Friteuse électrique 2 x 6 Litres
2 x 4,5 kW.

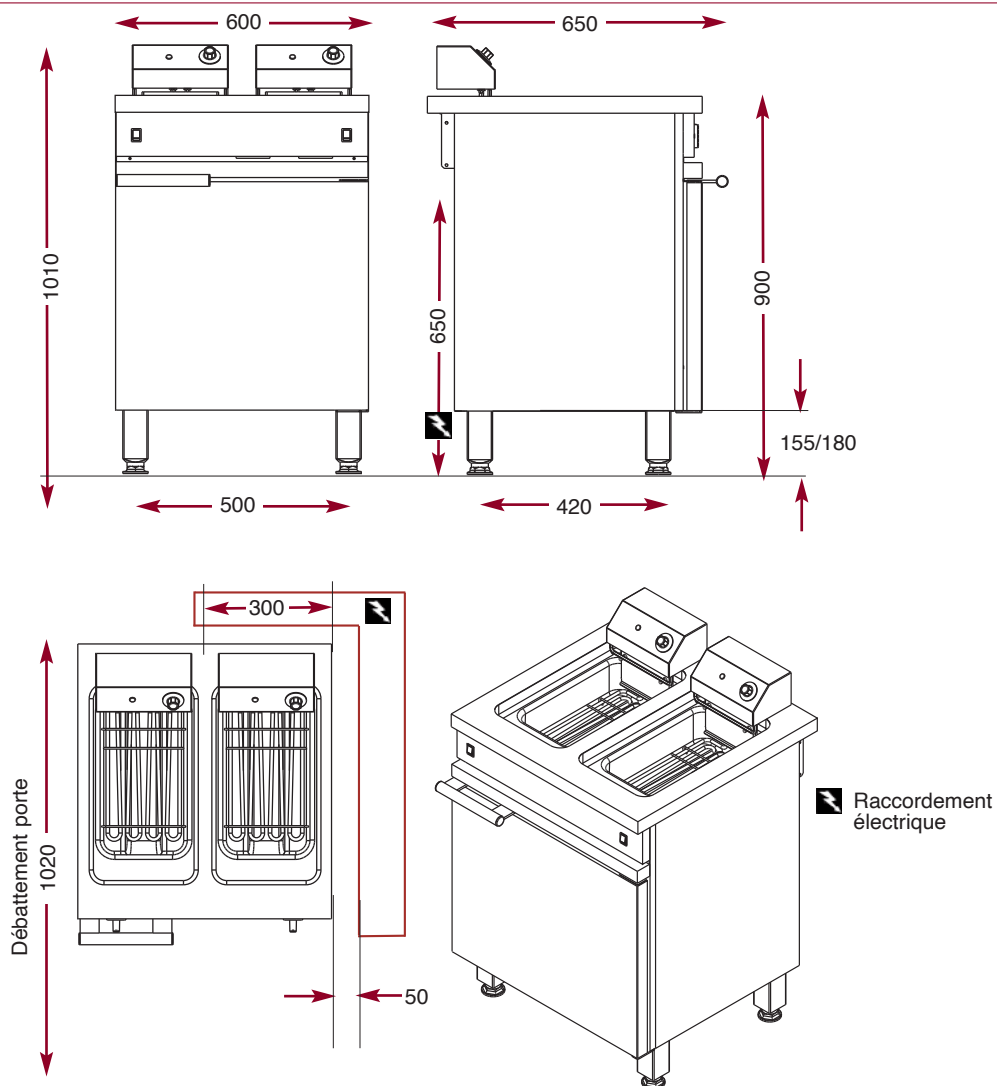
- Cuves inox embouties, fixes à zone froide.
- Vanne de vidange.
- Thermostats 60/180°.
- Thermostats de sécurité.
- Blocs résistances amovibles.
- Alimentation : Tri 400 V.
- Livrée avec 2 grands paniers.
- Option: 230 V monophasés avec supplément.
- Livrée sans bac récupérateur.

CME 625 FR L 600 - P 650 - H 900



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	
E 625 FR	5'20"	19,0	115	6'15"	22,0	132	750

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



La Cuisson des Chefs.