

Friteuse électrique



CME 626 FRI

Friteuse électrique 2 x 6 litres - 2 x 6 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.

CME 626 FRI

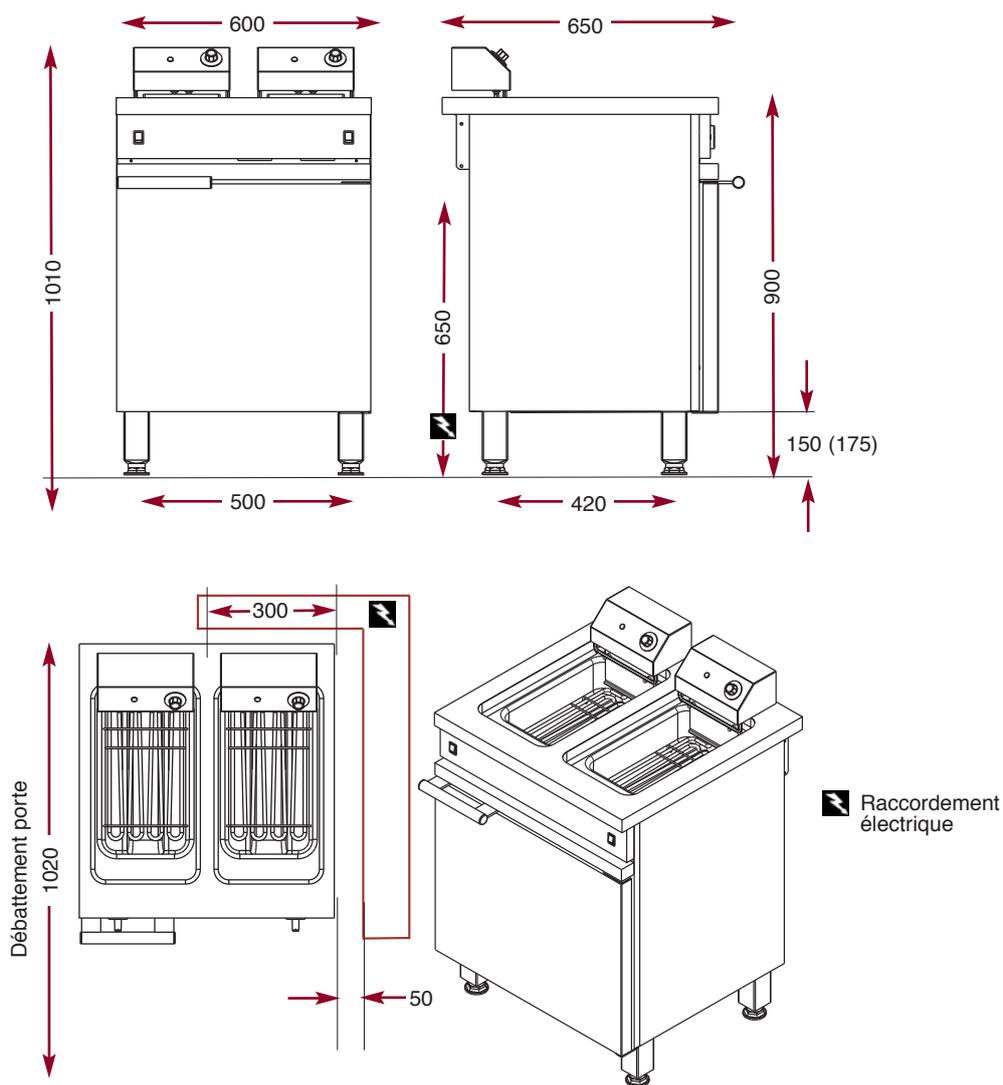
L 600 – P 650 – H 900

AMBASSADE
DE BOURGOGNE

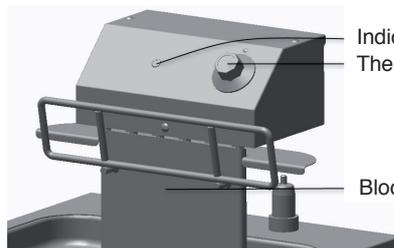
La Cuisson des Chefs.

Friteuse électrique 2x6 litres - 2x6 kW

CME 626 FRI



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*			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 626 FRI	5'40"	24,0	144	5'00"	28,0	160	1000

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



La Cuisson des Chefs.