



CSE 626 FR.

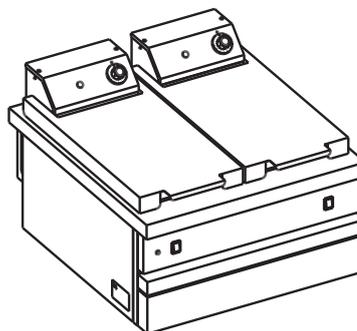
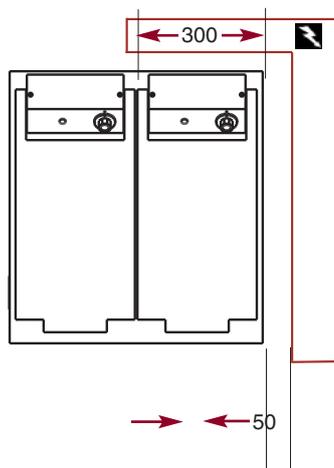
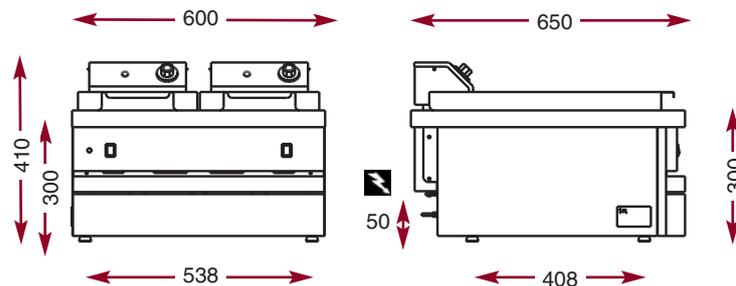


Friteuse électrique 2 x 6 Litres
2 x 6 kW.

- 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
- Livrée sans bac récupérateur.

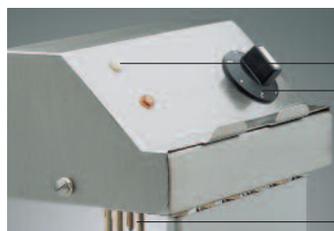
CSE 626 FR L 600 - P 650 - H 300

Module, friteuse électrique 2 x 6 litres - 2 x 6 kW CSE 626 FR



☑ 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 principal
 Thermostat de sécurité
 Bloc résistance amovible.

Capacité de production (*blanchies, puis dorées en continu).

Appareil	Frites surgelées 9 mm*			Frites fraîches 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 626 FR	5'40"	24,0	144	5'00"	28,0	160	1000

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



La Cuisson des Chefs.