

FICHE PRODUIT
FRITEUSE ELECTRIQUE FRIFRI GAMME "PRECISION" SUR COFFRE

PL211L31G0 / PL211M31G0 / PL211H31G0 / PL211L11G0



Descriptif du produit :

- Friteuse électrique Frifri Précision sur coffre, simple cuve
- Construction tout inox
- Boîtier de connexion des corps de chauffe en aluminium injecté et étanche
- Tableau de commande simple et clair avec bouton rotatif et affichage digital
- Plage de réglage de température de 60 à 190°C
- Choix de la température par palier de 5°C,
- Timer, 1 programme
- Position "fonte de graisse" intégrée
- Précision de contrôle de la température de +/- 1°C par thermocouple
- Belle cuve emboutie avec de grands rayons pour un nettoyage très facile.
- Corps de chauffe avec position distincte d'égouttage et de nettoyage
- Tension de 24V dans le boîtier de commande
- Connexion électrique séparée dans le boîtier arrière
- Bac de récupération d'huile avec filtre fin et passoire
- Livrée avec panier en acier inoxydable et couvercle
- Degré de protection IPX5
- Capacité : 7.5-9 litres
- Dimensions (LxPxH) : 200x650x900mm

Modèles disponibles :

- PL211L31G0 / 7.5kW
- PL211M31G0 / 9kW
- PL211H31G0 / 11kW
- PL211L11G0 / 7.5kW (230V Mono 40A)

Accessoires / Options :

- OP1 : Système de pompage et filtrage d'huile simple
- OL1 : Relevage automatique de panier
- Petit panier

Données techniques :

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		ALIMENTATION	
Construction	Construction tout inox	Puissance (kW)	7.5, 9 ou 11
Modèles	PL211L31G0 / PL211M31G0 / PL211H31G0 / PL211L11G0	Tension (V)	400V ou 230V
Chauffage	Friteuse électrique	DIMENSIONS	
Température	+60°/+190°C		
Capacité	7.5-9L – 18 à 26Kg/h*	Dimensions (LxPxH) (mm)	200x650x900

* rendement pour frites surgelées

Les + de la friteuse Frifri



Relevage du corps de chauffe en position égouttage pour un nettoyage facile. Corps de chauffe spiralé qui offre une surface de contact encore plus importante avec l'huile.



Le système de filtrage est économique. Il permet d'augmenter considérablement la durée de vie de l'huile tout en conservant ses qualités pour une meilleure qualité de cuisson. Il permet donc de substantielles économies sur les coûts de fonctionnement.



Plus besoin de remplir manuellement la cuve d'huile grâce à son système de pompage intégré.



Le système de relevage de panier automatique, garantit la même qualité de cuisson à chaque utilisation.