

**FICHE PRODUIT**  
**FRITEUSE ELECTRIQUE FRIFRI GAMME "PRECISION" SUR COFFRE**

**PL412L31G0 / PL412M31G0 / PL412H31G0**



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
- Timer, 1 programme
- Plage de réglage de température de 60 à 190°C
- Choix de la température par palier de 5°C
- 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 2 petits paniers et couvercle
- Degré de protection IPX5
- Capacité : 17-20.5 litres
- Dimensions (LxPxH) : 400x650x900mm

Modèles disponibles :

- PL412L31G0 / 15kW
- PL412M31G0 / 18kW
- PL412H31G0 / 22kW

Accessoires / Options :

- OP1 / Système de pompage et filtrage d'huile simple
- OL1 / Relevage de panier automatique simple
- Petit panier
- Grand panier (KIT411)

Données techniques :

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		ALIMENTATION	
<b>Construction</b>	Construction tout inox PL412L31G0 / PL412M31G0	<b>Puissance (kW)</b>	15, 18 ou 22
<b>Modèles</b>	/ PL412H31G0	<b>Tension (V)</b>	400V
<b>Chauffage</b>	Friteuse électrique	<b>DIMENSIONS</b>	
<b>Température</b>	+60°/+190°C		
<b>Capacité</b>	17-20.5L – 44 à 50Kg/h*	<b>Dimensions (LxPxH) (mm)</b>	400x650x900

\* 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.

**Photos et données non contractuelles, sous réserve de modification sans préavis**