

FICHE PRODUIT
FRITEUSE ELECTRIQUE FRIFRI GAMME "PRECISION" SUR COFFRE

PL422L32G0 / PL422M32G0 / PL422H32G0 / PL422L12G0



Descriptif du produit :

- Friteuse électrique Frifri Précision sur coffre, double cuve et double commande
- Construction tout inox
- Boîtier de connexion des corps de chauffe en aluminium injecté et étanche
- Tableaux de commandes simples et clairs avec boutons rotatifs 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
- Belles cuves embouties 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 : 2x7.5-9 litres
- Dimensions (LxPxH) : 400x650x900mm

Modèles disponibles :

- PL422L32G0 / 2x7.5kW
- PL422M32G0 / 2x9kW
- PL422H32G0 / 2x11kW
- PL422L12G0 / 2x7.5kW 230V Mono 2x40A

Accessoires / Options :

- OP1 / Système de pompage et filtrage d'huile simple
- OP2 / Système de pompage et filtrage d'huile double
- OL2 / Relevage automatique de paniers double
- Petit panier

Données techniques :

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		ALIMENTATION	
Construction	Construction tout inox PL422L32G0 / PL422M32G0	Puissance (kW)	2x7.5, 2x9 ou 2x11
Modèles	PL422H32G0 / PL422L12G0	Tension (V)	400V ou 230V
Chauffage	Friteuse électrique	DIMENSIONS	
Température	+60°/+190°C		
Capacité	2x7.5-9L – 2x18 à 26Kg/h*	Dimensions (LxPxH) (mm)	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.