

FICHE PRODUIT
FRITEUSE ELECTRIQUE FRIFRI GAMME "SUPER EASY" SUR COFFRE

SE311



Descriptif du produit :

- Friteuse électrique Frifri Super Easy sur coffre, simple cuve
- Construction tout inox
- Cuve emboutie en inox AISI304
- Corps de chauffe fiable et puissant (800W à 1.2kW/L)
- Boîtier de connexion des corps de chauffe en aluminium injecté et étanche
- Tableau de commande avec bouton rotatif et lampes de contrôle
- Plage de réglage de température de 90°C à 190°C
- Thermostats électromécaniques
- Contrôle de température +/- 5°C
- Corps de chauffe avec positions distinctes d'égouttage et de nettoyage
- Connexion électrique séparée dans le boîtier arrière
- Bac de récupération d'huile
- Passoire et filtre fin en option (kit de filtration)
- Livrée avec panier en acier inoxydable et couvercle
- Degré de protection IPX 4
- Utilisation simple et maintenance facilitée
- Système de filtrage pompage d'huile en option
- Capacité : 12.5-14.5 litres
- Dimensions (LxPxH) : 300x650x900mm

NKI EQUIPEMENT – 9 Rue des Moulissards – 21240 TALANT

Tel : 03 80 79 30 80 – Fax : 03 80 69 24 05 – Email : nkiequipement@orange.fr
SARL au capital de 7756,62€ - RCS Dijon B 017 050 519 – TVA FR 74 017 050 519

Modèles disponibles :

- SE311 / 11.4kW
- SE311 / 15kW

Accessoires / Options :

- OF2 / Kit de filtration
- OP1 / Système de pompage et filtrage d'huile simple
- Petit panier
- Grand panier

Données techniques :

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		ALIMENTATION	
Construction	Construction tout inox	Puissance (kW)	11.4 ou 15
Modèle	SE311	Tension (V)	400V
Chauffage	Friteuse électrique	DIMENSIONS	
Température	+90°/+190°C		
Capacité	12.5-14.5L – 25 à 35Kg/h*	Dimensions (LxPxH) (mm)	300x650x900

* 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.