

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

SL633L33N(G)0 / SL633H33N(G)0



Descriptif du produit :

- Friteuse électrique Frifri Super Easy sur coffre, triple cuve à triple commande
- Construction tout inox
- Cuves embouties 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 triple 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 filtres)
- 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 : 3x7.5-9 litres
- Dimensions (LxPxH) : 600x650x900mm

Modèles disponibles :

- SL633L33N0 / 3x7.5kW
- SL633H33N0 / 3x11kW

Accessoires / Options :

- OF1 / Kit de filtres (x3) – Remplacer N par G dans la référence
- OP3 / Système de pompage et filtrage d'huile triple
- Petit panier

Données techniques :

| CARACTERISTIQUES TECHNIQUES | | ALIMENTATION | |
|-----------------------------|-------------------------|--------------------------------|---------------|
| Construction | Construction tout inox | Puissance (kW) | 3x7.5 ou 3x11 |
| Modèle | SL633L33N0 / SL633H33N0 | Tension (V) | 400V |
| Chauffage | Friteuse électrique | DIMENSIONS | |
| Température | +90°/+190°C | | |
| Capacité | 3x7.5-9L – 3x17-26Kg/h* | Dimensions (LxPxH) (mm) | 600x650x900 |

* 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.