

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

**TL211L31G0 / TL211M31G0 / TL211H31G0 / TL211L11G0**



**Descriptif du produit :**

- Friteuse électrique Frifri Touch sur coffre, simple cuve
- Construction tout inox
- Boîtier de connexion des corps de chauffe en aluminium injecté et étanche
- Tableau de commande électronique avec écran tactile et 24 programmes
- Sélection de la température degré par degré
- Plage de réglage de température de 30 à 190°C
- Position "fonte de graisse" intégrée
- Précision de contrôle de la température de +/- 1°C par thermocouple
- Gestion de la qualité d'huile
- Mode éco
- Thermostat électronique de sécurité sur circuit indépendant
- 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 :

- TL211L31G0 / 7.5kW
- TL211M31G0 / 9kW
- TL211H31G0 / 11kW
- TL211L11G0 / 7.5kW 230V Mono 40A

Accessoires / Options :

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

Données techniques :

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		ALIMENTATION	
<b>Construction</b>	Construction tout inox TL211L31G0 / TL211M31G0	<b>Puissance (kW)</b>	7.5, 9 ou 11
<b>Modèles</b>	/ TL311H31G0 / TL211L11G0	<b>Tension (V)</b>	400V ou 230V
<b>Chauffage</b>	Friteuse électrique	<b>DIMENSIONS</b>	
<b>Température</b>	+30°/+190°C		
<b>Capacité</b>	7.5-9L – 18 à 26Kg/h*	<b>Dimensions (LxPxH) (mm)</b>	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 relevage de panier automatique, garantit la même qualité de cuisson à chaque utilisation.



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.