

FICHE PRODUIT
FRITEUSE ELECTRIQUE FRIFRI GAMME "TOUCH" SUR COFFRE

TL311L31G0 / TL311H31G0



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 de l'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 : 12.5-14.5 litres
- Dimensions (LxPxH) : 300x650x900mm

Modèles disponibles :

- TL311L31G0 / 11.4kW
- TL311H31G0 / 15kW

Accessoires / Options :

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

Données techniques :

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		ALIMENTATION	
Construction	Construction tout inox	Puissance (kW)	11.4 ou 15
Modèles	TL311L31G0 / TL311H31G0	Tension (V)	400V
Chauffage	Friteuse électrique	DIMENSIONS	
Température	+30°/+190°C		
Capacité	12.5-14.5L – 32 à 37Kg/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 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.

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