

FICHE PRODUIT
FRITEUSE ELECTRIQUE FRIFRI GAMME "TOUCH" SUR COFFRE

TL633L33G0 / TL633M33G0 / TL633H33G0



Descriptif du produit :

- Friteuse électrique Frifri Touch sur coffre, triple cuve à triple commande
- Construction tout inox
- Boîtier de connexion des corps de chauffe en aluminium injecté et étanche
- Tableau à double 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
- 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 paniers en acier inoxydable et couvercle
- Degré de protection IPX5
- Capacité : 3x 7.5-9 litres
- Dimensions (LxPxH) : 600x650x900mm

Modèles disponibles :

- TL633L33G0 / 3x 7.5kW
- TL633M33G0 / 3x 9kW
- TL633H33G0 / 3x 11kW

Accessoires / Options :

- OL3 / Relevage automatique de panier triple
- OP3 / Système de pompage et filtrage d'huile triple
- Petit panier

Données techniques :

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		ALIMENTATION	
Construction	Construction tout inox TL633L33G0 / TL633M33G0	Puissance (kW)	3x 7.5, 3x 9, 3x 11
Modèles	/ TL633H33G0	Tension (V)	400V
Chauffage	Friteuse électrique	DIMENSIONS	
Température	+30°/+190°C		
Capacité	3x 7.5-9L – 3x22 à 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 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.

