

Friteuse électrique Haute Production RE

Modèles

- RE180
 RE280

- RE380
 RE480

- RE580
 RE680



Modèle présenté avec options computer et roulettes

Equipements de série

- Capacité 40 litres
- Puissance 21 kW
- Zone de cuisson : 457 x 457 mm
- Position du thermostat au milieu des résistances et de la zone de cuisson
- Résistances relevables par système rotatif : faciles à nettoyer
- Grande zone froide
- Construction en acier inox
- Fond incliné pour un drainage rapide et efficace
- Support panier
- 2 paniers de 2,5 kg
- Pieds ajustables (152 mm)

Options et accessoires

- Panneau de commandes programmable : Computer
- Kit roulettes
- Système de filtration intégré
- Relevage automatique des paniers
- Panier à sédiments
- Système de filtration pour montage en batterie
- Placard de raccordement
- Rampe chauffante

Caractéristiques générales

La friteuse HPRE a une capacité de 40 litres et une profondeur de cuisson maxi de 111 mm, pour une production de 70 kg/h.

La zone de cuisson de 457 x 457 mm permet de frire des produits nombreux et variés.

La sonde, placée au centre des résistances et du bain d'huile, permet de prendre en compte immédiatement toute chute de température du bain d'huile causée par l'immersion d'un aliment froid.

La conception et la forme de la cuve ouverte permettent un entretien facile, chaque cm² peut être nettoyé.

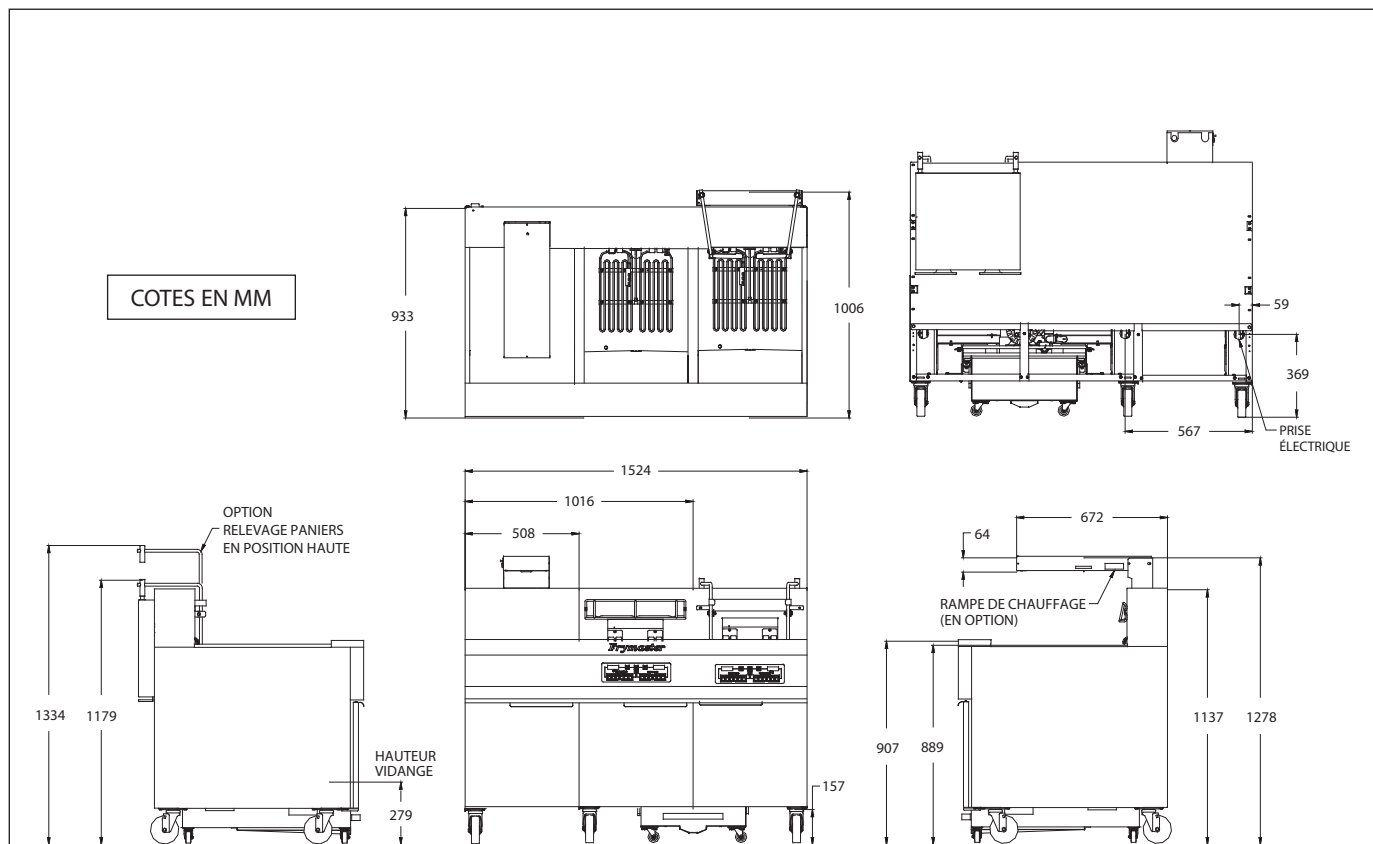
Toutes les particules et résidus de cuisson sont aspirés par la zone froide, ce qui permet un usage prolongé du corps gras en évitant son oxydation.

Le système de filtration optionnel assure une filtration rapide et efficace.

Possibilité de montage en batterie (jusqu'à 6 friteuses).



Friteuse électrique Haute Production RE



Caractéristiques techniques

Modèle	Capacité maximum corps gras cuve pleine (litres)	Production (kg/h)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Dimensions emballé L x P x H (mm)	Poids emballé (kg)
RE180	40	70	508 x 1006* x 1137	114	635 x 1016 x 1219	129

* avec relevage paniers

Puissances requises

Puissance (kW)	Branchement (A) 230 / 400 V + N + T - tri
21	27

Nota

Prévoir un espace libre de 610 mm devant la friteuse et 150 mm de chaque côté et derrière la friteuse. Tenir à l'écart de produits inflammables.