

MJCFE

Friteuse gaz « Spécial Collectivités »

Modèles MJCFE SC
 MJCFE DSC



MJCFE SC

Équipements de série :

- Tableau de commandes mécaniques : bouton M/A, voyant lumineux
- Contrôle thermostatique de température
- Capacité : 30 à 40 litres de corps gras
- Poids : 114 kg
- Cuve ouverte sans tube : facile à nettoyer
- Zone de cuisson : 457 x 483 mm
- Grande zone froide avec vanne de vidange de Ø 32 mm
- Cuve inox : 5 ans de garantie
- Brûleur Master Jet à infrarouge
- Position du thermostat au milieu de la cuve et de la zone de cuisson
- 2 demi-paniers de 2,500 kg
- Grille de support paniers
- 1 couvercle

Options et accessoires

- FM-B : Système de filtration Filtre Magic® avec placard jusqu'à 4 friteuses en batterie droite ou gauche (DSC)
- Poste de salage et d'égouttage sur placard neutre
- Placard de raccordement
- U de jonction obligatoire entre 2 friteuses
- Grand panier
- Panier à sédiments
- Roulettes
- CH 18 : chariot à paniers
- Filtre mobile indépendant
- Pompe et chariot de transport des huiles usées

Caractéristiques générales

La friteuse gaz MJCFE a une capacité de 30 litres minimum, 40 litres maximum. Avec 44 kW, elle a été conçue pour de grosses productions de fritures : 70 kg/h. La cuve mesure 457 x 483 mm. Elle est parfaitement adaptée aux collectivités.

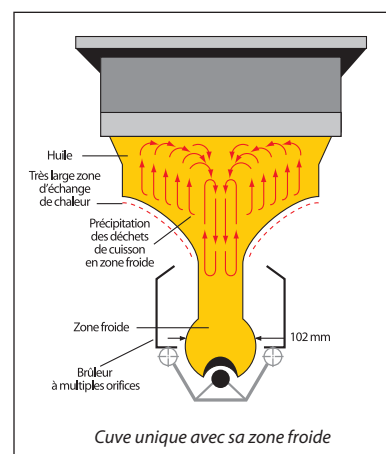
Le thermostat de contrôle « millivolt » assure une température au degré près. Cela permet une reprise et une remontée en température très rapides sans dépassement du point de consigne. La durée de vie du corps gras est augmentée et les résultats de cuisson sont uniformes.

La sonde est placée au milieu de la cuve et du bain d'huile, ce qui 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 (pas de tubes difficiles à nettoyer), chaque cm² peut être nettoyé.

Les brûleurs Master Jet à infrarouge transmettent la chaleur au travers d'une grande zone d'échange, ce qui permet de ne pas brûler l'huile et d'obtenir une parfaite uniformité de température.

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.



MJCFE

Friteuse gaz « Spécial Collectivités »

