FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR COFFRE 20L

www.collin-lucy.com

RÉFÉRENCE : RG-FRC20

UNIVERS **PETIT MATÉRIEL**



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Friteuse électrique 20 litres sur coffre - Avec vidange
Fabrication française
• Pour alterner les fritures et maitriser votre consommation d'huile, cette friteuse est équipée de 2 cuves, 2 paniers de 10 L et d'1 commutateur pour sélectionner 1 ou 2 zones de friture
• Contrôle indépendant des 2 cuves
• Vidange en toute sécurité : cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile
• Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité
• Seau de vidange d'origine
• Équipement : commutateurthermostat 190°C, thermostat inox double sécurité en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile, résistances à forte puissance maintenue par 2 brides inox dans chaque cuve, paniers équipés d'une poignée thermorésistante, voyants de contrôle, commandes indépendantes
• Le filtrage automatique de l'huile par décantation permet de frire successivement dans la même huile frites, poissons, beignets...
avec une consommation d'huile minimale sans carbonisation des particules alimentaires et, de fait, sans transmission de goût ni d'odeur

Capacité cuve : 2x 10 L
Puissance : 2x 6 kW
Alimentation : 380 V
Dimensions (L x P x H) : 400 x 600 x 980 mm
Poids : 38 kg

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	400 x 600 x 980
POIDS (KG)	38
ALIMENTATION	380 V
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	12