FICHE PRODUIT

FRITEUSE SUR COFFRE RFE 16 C



Caractéristiques

Référence	RFE 16 C
Dimensions	400 x 600 x 980 mm
Poids	34 Kg
Puissance	12 kW
Volts	380 V
Capacité	16 L
Rendement horaire	25 kg/h

Argumentaire

Les friteuses professionnelles Roller Grill à zone froide sont particulièrement adaptées à la restauration rapide. 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.

Puissance maxi (RFE 16 C : 12kW) : montée rapide en température, cuisson d'aliments surgelés.
Puissance midi (RFE 16 C : 8kW) : cuisson d'aliments frais.
Puissance mini (RFE 16 C : 4kW) : maintien à température de l'huile.
Peut être livré avec un grand panier ou 2 demi-paniers.

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.

Entretien aisé : cache-bulbes filtrants et boîtier de contrôle entièrement amovibles.

Equipement : couvercle, commutateur-thermostat 190°C, thermostat inox double sécurité à coupure positive 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.

Fabriqué en France.