

Les friteuses



- RC = contrôle par micro-processeur (le thermostat maintient la température optimale de l'huile).

Carrosserie acier inox

Cuve emboutie

Panneau de contrôle

Vidange de l'huile et refoulement
(optionnel)

Filtre tissu en standard

Bac de filtration en acier inox en
standard. Possibilité de filtration
en batterie incorporé p. 337

Photo non contractuelle

4 roues dont 2 avec freins en standard

Friteuses électriques

VERSION ENCASTRABLE + 10 %

17 kW - 22 litres

largeur	profondeur	hauteur	filtration	1 cuve	2 cuves
				17 kW - 22 litres	8,5 + 8,5 kW (total : 17 kW) 11 + 11 litres
400	800	1030	non	Référence ERC 117	Référence ERC 217
400	800	1030	oui	ERC P 117	ERC P 217

22 kW - 22 litres

largeur	profondeur	hauteur	filtration	1 cuve	2 cuves
				22 kW - 22 litres	11 + 11 kW (total : 22 kW) 11 + 11 litres
400	800	1030	non	Référence ERC 122	Référence ERC 222
400	800	1030	oui	ERC P 122	ERC P 222



INFOS PRODUIT

- ✓ Friteuse haut rendement simple (22 litres) ou double cuve (11+11 litres) – 22Kw – 400/3/N+T
- ✓ Zone froide de 7 litres en simple cuve et de 4 litres par cuve en double.
- ✓ Cuve emboutie, face avant et cotés en inox, équipée de roues en série, couvercle en standard.
- ✓ Vidange par l'avant
- ✓ Contrôle de niveau d'huile - Tableau de commandes protégé - Résistances blindées en acier + basculement pour faciliter le nettoyage de la cuve.

Les références avec la lettre "P" indiquent les friteuses intégrant un système de filtration avec pompe et retour automatique de l'huile dans la cuve (sur les autres, vidange par gravité dans bac inox + toile).

Batterie avec filtration : voir page 337

COMMENT CHOISIR ?

- ✓ **17 ou 22 Kw** : le résultat de cuisson sera identique, seul le temps de remontée de température entre 2 paniers sera différent.
- ✓ **Quelle production ?** : en électrique Kw x 2,5 = production en kilos/heure
- ✓ **1 ou 2 cuves** : permet d'éviter les mélanges de goût dans l'huile quand l'utilisateur cuit des nourritures différentes.
- ✓ **Système de filtration intégré ("P")** : plus de sécurité, économie en matière de consommation d'huile (ne pas oublier de changer l'huile régulièrement, au minimum une fois/semaine).

