



Friteuse élect. SuperFry 900, 1x20L

SF9E-120

Dimensions (mm)
Puissance électrique
Cuve isolée
Commande
Description de l'écran tactile

L400 x P900 x H900
3NAC 400V - 19.0 kW
oui, 0.263 m²*K/W
écran tactile

- utilisation intuitive en diverses langues
- ICS (Intelligent Cooking System) garantit des résultats de friture parfaits
- algorithme précis (EFS) pour la gestion de l'huile
- Interface WiFi pour adapter les recettes, surveiller la consommation d'énergie, exporter les données HACCP, etc.

Compris dans la livraison
Bac de récupération
Soubassement
Type de construction
Nombre de cuves
Contenance par cuve
Type de cuve

2 petits paniers pour env. 1.2 kg de frites chacun
oui, avec filtre en acier inox
Porte battante
appareil sur pieds
1
20 litres

- en forme de Y
- emboutie et entièrement dépourvue de soudure
- très grande zone froide grâce à la forme en Y (au moins 1/3 de la quantité d'huile)
- écoulement d'huile de 1,5 pouce au centre du fond de la cuve
- écoulement d'huile protégé par un grand filtre à larges mailles

Mode de fonctionnement
Levage des paniers automatique
Pompe à huile intégrée
Résistance pivotante
Type de résistance
Matériau
Approprié pour un usage professionnel prolongé

électrique
non
non
oui
corps de chauffe plat avec une grande surface de contact pour un transfert de chaleur en douceur sur l'huile
Acier inoxydable
oui