

POSTES DE FRITURE

- **Commande innovante par écran tactile KCI**
- Système de filtration des graisses
- dispositif de levage/d'abaissement automatique
- Cuve(s) emboutie(s), soudée(s) de manière invisible dans la plaque supérieure
- 18 programmes de friture entièrement automatique
- Surface de cuisson « Fonte graisse » de 4,35 W/cm²
- Vidange par robinet à bille
- Coupure automatique lors du basculement des résistances
- Limiteur de température de sécurité
- Niveau fusion pour une montée en température douce



	FEF 124/040/041	FEF 144/040/041	FEF 224/040/041
Dimensions, L x P x H en mm	400 x 850 x 900	600 x 850 x 900	600 x 850 x 900
Poids en kg	50	61	65
Puissance raccordée en kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	9,25	18,25	18,4
1 cuve, 200 x 400 x 250 mm	●		
1 cuve, 400 x 400 x 250 mm		●	
2 cuves, 200 x 400 x 250 mm			●
Capacité totale de remplissage en litres par cuve	11,3	23	11,3
Contenance utile en litres par cuve	6,5	16	6,5
Résistances basculantes	●	●	●
Vidange par robinet à bille	●	●	●
Niveau de « fonte graisse » respectant la graisse	●	●	●
Limiteur de température de sécurité	●	●	●
Armoire basse en version hygiène H2 avec porte(s) battante(s)	●	●	●
ACCESSOIRES STANDARD			
Couvercle pour cuve de friteuse	1	1	2
Tamis de protection	1	1	2
Panier à frites, 170 x 305 x 120 mm	1		2
Panier à frites, 370 x 305 x 120 mm		1	
Tiroir collecteur des graisses, sur glissières télescopiques	1		2
Tiroir collecteur des graisses, sur glissières télescopiques		1	
ACCESSOIRES			
ZUB 354 Panier à frites supplémentaire, 170 x 305 x 120 mm	○		○
ZUB 355 Panier à frites supplémentaire, 370 x 305 x 120 mm		○	

○ = Option

