*CATÉGORIE* **PETITS MATÉRIELS**

# ACFS25L

## FRITEUSE SUR COFFRE ÉLECTRIQUE

*25 LITRES*



**CONSTRUCTION TOUT INOX BROSSÉ**

**THERMOSTAT DE SÉCURITÉ**

## LA FRITEUSE *ACFS25L*, C'EST :

- **Construction tout inox brossé avec bords parfaitement arrondis**
- **Équipées d'une zone froide**
- Cuve **soudée**
- Accrochage **très facile du panier**
- Thermostat **de sécurité**
- Voyant **de contrôle**
- Équipées **d'un bac de vidange**
- Thermostat 3 puissances : **6, 12 et 18 kW**
- Alimentation : **400/3/N/T**

**DOTATION**

*AU CHOIX :*

1 grand panier
ou 2 demi paniers
par cuve

RÉSISTANCES MODULABLES ADAPTABLES AU MODE DE CUISSON :
puissance maxi pour la montée rapide en température et la cuisson d'aliments surgelés, puissance moyenne pour la cuisson d'aliments frais, puissance mini pour le maintien à température de l'huile

| Cuve | Capacité | Puissance | Dimensions (L x P x H) |
|---|---|---|---|
| Soudée | 25 L | 6 / 12 / 18 Kw | 400 x 700 x 880 mm |

| RÉFÉRENCE | DOTATION PANIERS AU CHOIX (*1 kit par cuve, à préciser à la commande*) |
|---|---|
| AC2PPC | kit 2 demi paniers (120 x 300 x 145 mm) + 1 grand couvercle |
| AC1GPC | kit 1 grand panier (240 x 300 x 145 mm) + 1 grand couvercle |

**Besoin de plus d'informations ?**
Contacter notre service commercial pour tout détails complémentaires au *01 75 30 20 21*

**FURNOTEL**– 25 - 27 quai de l'Industrie 91200 ATHIS MONS - Tél : 01 75 30 20 20 - Fax : 01 75 30 20 22
SERVICE COMMERCIAL : 01 75 30 20 21 - SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES : 01 75 30 20 23 - SERVICE TECHNIQUE : 01 75 30 20 25