CATÉGORIE **PETITS MATÉRIELS**

RFE20C

FRITEUSE SUR COFFRE ÉLECTRIQUE

2 X 10 LITRES



2 ZONES DE FRITURE INDÉPENDANTES

12 KW SPÉCIALE SURGELÉE

PIEDS INOX RÉGLABLES

LA FRITEUSE *RFE20C*, C'EST :

- Cuves = 2 zones de friture **indépendantes contrôlées par un commutateur** équipée de 2 paniers de 10 litres
- Cache-bulbes **filtrants et boîtier de contrôle entièrement amovibles** pour un entretien aisé
- Pieds inox **réglables jusqu'à 150 mm** (avec possibilité de fixation au sol selon les **normes CE-UL/NSF**)
- Relais de **puissance**
- Vidange **par robinet gros débit**
- Cuve parfaitement isolée **avec jauge « mini - maxi »** intégrée
- Résistance et bulbes thermostatiques **maintenus par 2 brides inox**
- Réarmement du thermostat de sécurité **à l'intérieur du coffre**
- **Livrée d'origine avec un seau de vidange**

RENDEMENT :
30 KG DE FRITES/HEURE

Capacité	Puissance	Dimensions panier (L x P x H)	Dimensions (L x P x H)
2 x 10 litres	2 x 6 = 12 Kw	2 x (128 x 320 x 145 mm)	400 x 600 x 980 mm

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