

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

GAMME EVO 400 • 15-18 LITRES

RÉFÉRENCE

EVO-400VCE

DÉSIGNATION

FRITEUSE ÉLECTRIQUE À COMMANDES ÉLECTRONIQUES - GAMME EVO 400 - 15-18 LITRES - TRI 400

TECHNIQUE

- Construction et finition : entièrement en acier inoxydable. Solide, durable et facile à nettoyer. Index IPX4
- Zone froide : cuve avec récupération des déchets sous le corps de chauffe.
- Fonction ECO : pour un préchauffage économique et pour faire fondre la graisse (uniquement un niveau de corps de chauffe fonctionne)
- Système dialogue : rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Economie d'énergie : isolation maximale pour un rendement à 100% pour une chaleur maximale et sans perte d'énergie
- Température : réglage de la température de 95°C à 190°C avec possibilité de faire bouillir de l'eau pour le nettoyage
- Economie d'huile : capacité d'huile diminuée pour une totale optimisation
- Nettoyage : facile grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant
- Turbo : idéal pour frites et aliments surgelés

DIMENSIONS PANIERS :
2 X (157 X 285 X 135 MM)

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- Une cuisson en permanence analysée et corrigée, pour une qualité parfaite dans toutes les conditions
- Un signal sonore indique quand les aliments sont prêts
- Le computer peut également piloter le dispositif de levage automatique du panier
- Programmation : 4 programmes à choix avec menu en 5 langues, température, nom des aliments et temps de cuisson
- Température : précision de +/- 1°C



TRI 400 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-400VCE	à encastrer	38-46	15-18	14,4	53	400 x 600 x 850-900	