

EDIMAT

EUROPE DISTRIBUTION MATÉRIEL

11 rue de la Forêt- 67230 HUTTENHEIM – Tél : +33 (0)3.88.58.95.58 – Fax : +33 (0)3.88.58.95.82

Site Internet : www.edimat.net - email : contact@edimat.net

FRITEUSE MAXIFRY KL5

Données techniques

Dimensions extérieures : L 85 x P 93x H 57 cm

Puissance totale connectée : 7,9 Kw

Puissance chauffage : 7 Kw

Poids : 90 kg

Voltage : 380-400 V

Capacité huile : 9+9 litres

Quantité de charge de friture : 600+600 gr

Description et fonctions

La friteuse MAXI FRY fonctionne sans hotte d'aspiration. Elle est adaptée à tous types d'établissements.

Prépare rapidement une incroyable variété de délicieux snacks surgelés : frites, croquettes, mozzarella cerises, rondelles d'oignons, petites ailes de poulet, côtelettes, olives farcies, poisson, cremini (beignets salés ou sucrés typique de l'Emilie Romagne).

Dotée de deux paniers indépendants et de deux cuves à huile.

Produit jusqu'à 1,2 kg de frites ou autres fritures en 1 minute (pour un maximum de 20 kg par heure) avec la possibilité de n'allumer qu'une cuve.

MAXI FRY est équipée d'un système de ventilation qui élimine complètement les fumées et les vapeurs. Elles sont stockées dans une chambre froide qui les transforme en eau. Cette eau est récupérée dans un bidon.

En fonction toute la journée, MAXI FRY permet de proposer des portions à toute heure. Un thermostat garde l'huile à une température de 175° C tant que la machine est allumée.

Equipée de 2 paniers indépendants et 2 bacs à huile.

Le produit à frire est prélevé du freezer et introduit dans la porte de chargement.

Sélectionner le temps de friture désiré, puis lorsque le produit est prêt, il sort de lui-même.

