

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 FRYCHEF FD6

Données techniques :

Dimensions extérieures : L 88 x P 66x H 64 cm

Puissance totale : 7,4 Kw

Puissance chauffage : 2 * 3,6 Kw

Poids : 50 kg

Voltage : 380 V

Capacité huile : 9 + 9 litres

Quantité de charge de friture : 600 + 600 gr

Description et fonctions

Une véritable machine à double fonction!

Avec FRYCHEF, aucune limite, vous êtes le maître de votre travail en fonction du produit que vous souhaitez cuisiner. Vous pouvez remplacer le panier automatique par un panier manuel traditionnel et vous avez l'avantage d'une machine fermée qui ne produit ni fumées ni vapeurs.

Dans le modèle FD6, La cuve de gauche est une friteuse automatique et celle de droite est aussi bien automatique que manuelle : quand vous souhaitez cuire un produit frais, il vous suffit d'ouvrir le volet frontal et d'y introduire le panier en acier. Vous vous pouvez ainsi contrôler la cuisson des produits et les retourner au besoin.

FRYCHEF est dotée d'un système sophistiqué de thermorégulation électronique et d'un timer de cuisson ultra précis avec signal sonore et lumineux.

Avec FRYCHEF, préparez une multitude de plats:

des produits frais: friture de poisson, chaussons frits, légumes frits, beignets de toute sorte, sucrés et salés...

aux produits surgelés: frites, croquettes de pommes de terre ou mozzarella, anneaux d'oignons, ailes de poulet, escalopes pannées, friture de poisson, olives, beignets sucrés...

FRYCHEF est adaptée aux restaurants, aux pubs, aux traiteurs, etc., et à tous les établissements qui préparent des produits frais avec de délicates pâtes à frire ou des produits trop grands pour les friteuses automatiques qui tendent à se rompre ou bien qu'il faut retourner durant la cuisson.

