

# Friteuses Electriques Spéciales Churros

## " Série in "

**TOUT INOX**



**Normes C.E**

Nos friteuses ont été conçues afin d'obtenir le meilleur rendement **économique** et le meilleur gain d'énergie.

**Thermostat digital** pour la régulation de 2 températures (température de friture et température de maintien) Gradation + ou - 1°C.

Thermostat de sécurité, limiteur de température.

**Résistances cachées** pour une utilisation optimale de l'huile de friture contenue dans le bac ainsi qu'un meilleur accès pour le nettoyage du bac.

Bouton de réarmement et de mise en marche. (Système de sécurité qui empêche la mise en marche de la friteuse sans une réactivation préalable de l'utilisateur.)

Installation électrique avec des **câbles "haute température"**.

**Plan de travail** spécialement conçu pour récupérer l'huile en cas de débordement, surface lisse pour un meilleur entretien.

Cuve recouverte d'un **isolant thermique**.

**Vidange facile de l'huile** au moyen d'un robinet intérieur.

Le meuble est équipé de **roulettes** avec freins

Type de cuve	Capacité	Dimension de la Cuve Diam sup x Diam inf x H 'cm'	Puissance Watts	Poids Kg	Dimension hors tout L x P x H 'cm'	Courant 'Volts'	Prix H.T
Cylindriq	20 L	45 x 17	7200	50	63 x 63 x 85	380	5385 €
Conique	20 L	58,5 x 40 x 17	7200	65	70 x 70 x 85	380	5716 €
Conique	20 L	60 x 40 x 17	7200	70	80 x 80 x 85	380	5716 €
Conique	30 L	65 x 45 x 17	10800	73	80 x 80 x 85	380	6151 €
Conique	40 L	69 x 50 x 17	12000	75	80 x 80 x 85	380	6322 €
Conique	50 L	79 x 60 x 17	14400	85	90 x 90 x 85	380	7030 €



978 av. du 2ème cuirassiers - 13420 GEMENOS

Tel : 04 91 79 12 19

info@machinechantilly.com- www.machinechantilly.com