

PremiumLine 850

FRITEUSE



Küppersbusch®
FOOD SERVICE EQUIPMENT



UNE HUILE EN CUISINE !

PremiumLine 850 FRITEUSE

3 AVANTAGES IRRÉSISTIBLES DE LA FRITEUSE PREMIUMLINE 850

1 PROGRAMME DE FRITURE ENTièrement AUTOMATISÉ VIA COMMANDE KCI

KupperbusenCookingIntelligence, en bref **KCI** - La friteuse est équipée de cette technique innovante et pratique. Son utilisation est simple, rapide et intuitive. La friteuse dispose d'un total de 18 programmes de friture entièrement automatisés (frites, nuggets, crevettes, etc.), qui peuvent être sélectionnés au doigt via des cônes. Les durées et les températures de cuisson sont prédéfinies pour chaque programme. Vous n'avez qu'à sélectionner l'icône appropriée et le programme désiré s'exécute entièrement automatiquement. Pendant le processus de friture, vous pouvez vous concentrer sur d'autres tâches telles que la préparation de plats plus coûteux comme le poisson ou la viande.

Vos avantages :

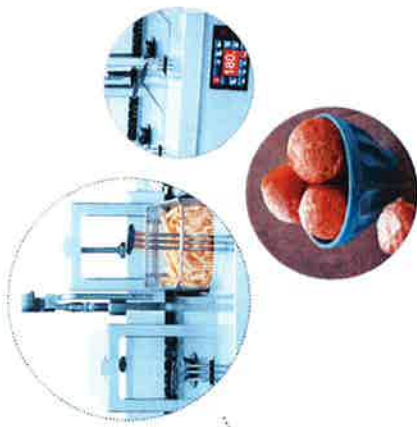
- Fonctionnement fiable et simple pour tous
- Commande intuitive grâce aux icônes claires
- Processus de friture entièrement automatique
- 18 programmes d'une étape pré-définis, réglages individuellement
- Plus de temps pour d'autres tâches

2 FILTRATION DE L'HUILE

Après la friture, l'huile encore chaude peut être drainée dans un récipient, où elle sera filtrée en deux étapes. Une pompe électrique transfère ensuite le nouveau l'huile filtrée dans la cuve. La filtration permet de réutiliser l'huile plus longtemps, ce qui réduit considérablement les coûts et assure un processus durable.

Vos avantages :

- Contrôle du processus de pompage via KCI
- Le filtre à huile permanent est réutilisable après la filtration
- L'unité de filtration est intégrée à la station pour un encombrement réduit
- L'huile peut être pompée à des températures de 180 °C
- Possibilité de pomper l'huile dans d'autres récipients avec les bons accessoires
- Réservoir d'huile amovible avec les extensions télescopiques
- Efficacité - une unité de filtration pour deux cuves



3

DISPOSITIFS DE LEVAGE ET D'ABAISSEMENT AUTOMATIQUE
Le programme de friture sélectionné abaisse automatiquement le panier lorsque l'huile est à la bonne température. A la fin du programme, le panier remonte hors de la cuve. On obtient ainsi automatiquement toujours le même résultat de cuisson - peu importe qui se sert de la friteuse.

Vos avantages :

- Aucune surveillance requise
- Utilisation facile pour tous
- Résultats de cuisson uniformes et de haute qualité
- Les pertes de poids indésirées sont évitées.

DOMAINES D'APPLICATION

- Haute cuisine
- Restauration rapide (cuisiné à emporter)
- Station de distribution/préparation pour divers produits
- Châtaignes avec la même gamme de produits (franchise)





PRÉSENTATION DE LA STATION DE FRITURE

PremiumLine 850

	FEF 124/040/041	FEF 144/040/041	FEF 224/040/041
Cuves			
1 cuve, 200 x 400 x 250 mm	●		
1 cuve, 400 x 400 x 250 mm		●	
2 cuves, chacune de 200 x 400 x 250 mm			●
PUISSANCE DE RACCORDEMENT			
Alimentation en kW 400 V 3 N AC 50 Hz	9,15	18,15	18,30
DIMENSIONS			
Dimensions, L x P x H en mm	400 x 850 x 900	600 x 850 x 900	600 x 850 x 900
Poids en kg	50	61	65
FONCTIONS			
Volume de remplissage par cuve en litres	11,3	23	11,3
Volume utile par cuve en litres	6,5	16	6,5
Résistances extractibles par pivotement	●	●	●
Écoulement par robinet	●	●	●
Palier de fusion préservant l'huile	●	●	●
Limiteur de température avec 2 niveaux de sécurité	●	●	●
Base munie de portes	●	●	●
Structure hygiénique H2	●	●	●

Sous réserve de modifications techniques, différences possible avec les illustrations



