

FRITEUSE SMART 130

Production : 130 kg/h.

Points forts : Automatisation complète, filtration et remise à niveau d'huile automatique.



- Capacité 2x25 litres.
- Puissance électrique 2x28 kW.
- Finition du dessus brouillé.
- Régulation de température électronique indépendante par cuve et thermostat de sécurité.
- 4 relevages automatiques indépendants des paniers avec minuterie et recettes programmables.
- 4 1/2 paniers de 360x160x135.
- Niveau d'huile automatique.
- Tropic plein.
- Dispositif de filtration automatique intégré avec avertisseur associé à un nombre de cycle de fonctionnement.
- Dessus 30/10 embouti avec gouttière périphérique autour des cuves.
- Filtre amovible sur roulettes avec sonde de niveau permettant le contrôle de la quantité d'huile.
- Système de remplissage automatique pour appoint d'huile avec accessoire intégré.
- Appareil pouvant être suspendu.

Façade 1000 - Profondeur : 836 Celtic - 925 Armen



Chauffage par résistances oblongues, système de basculement pour nettoyage intégrant coupure de chauffe et maintien en position.

IMPORTANT : La rapidité

- Temps de montée en température à 180°C : 6 minutes départ à froid.
- Temps de vidange et filtration complète avec remise à niveau d'huile : 4 minutes.



CAPIC
France 1955 ★★★★★

5 rue Haroun Tazieff - CS 35 007 - 29556 QUIMPER Cedex 9 - France
Tél. 02 98 64 77 00 - Fax 02 98 52 06 47 - email : capic@capic-fr.com - www.capic-fr.com

Le matériel présenté sur cette documentation est fabriqué en Bretagne-France par CAPIC.
Photos, caractéristiques et dessins ne sont donnés qu'à titre indicatif et ne sont pas contractuels.



03/2016