



Imperial **International**

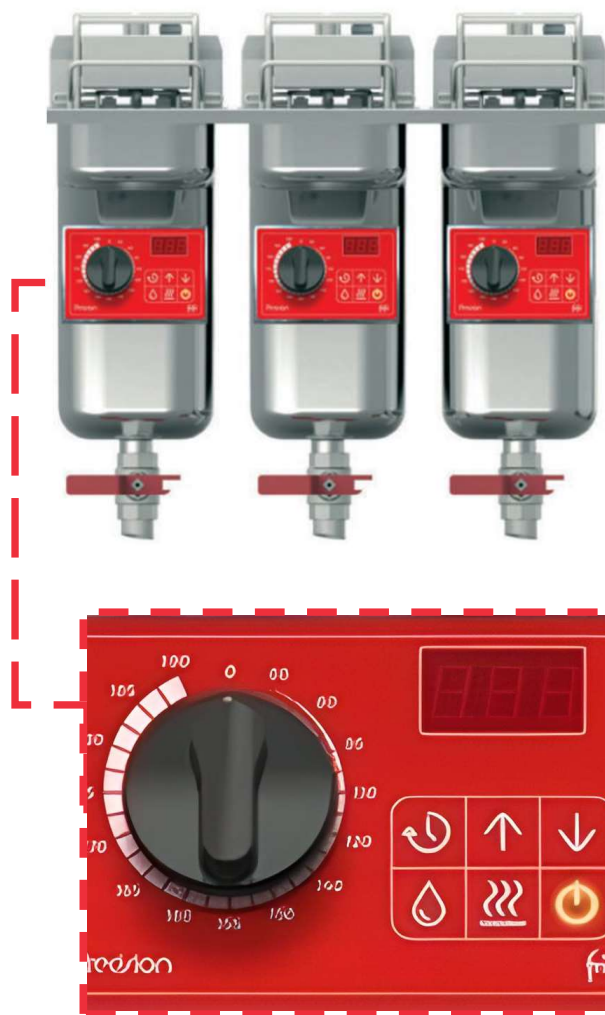
Friteuse électrique haut rendement encastrable à cuve triple

Conçue pour les friteries, brasseries, restauration collective, food truck, restauration gastronomique, restauration rapide

FRIFRI-PRECISION-PD-633



Fig. 1 : Modèle PD-633-M33-G0



Dimensions (mm) :

L x P x H : 592 x 630 x 809

Caractéristiques de série :

- Construction robuste entièrement en inox
- Résistances à spirales verticales relevables, pour un nettoyage plus facile
- Économie d'huile : Système de filtration par gravité qui augmente la durée de vie de l'huile de 75%
- 1 recette programmable
- Tableau de commande intuitif avec affichage de la température et minuterie (Fig.2)
- Cuisson adaptative : Ajuste automatiquement les temps de cuisson par rapport à la charge du panier
- Plage de température de 60 à 190°C
- Thermostat électronique très précis (+ ou - 1°C de la température souhaitée)
- Alimentation électrique : 400V triphasé 50 Hz, 3 câbles d'alimentation

Fig.2 : Tableau de commande

Options (sur commande) :

- Pompe de retour de l'huile / Relevage automatique des paniers / Option de spécification SOLAS

Référence	Nb panier	Nb de cuve	Capacité (L)	2 niveaux de Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L X P X H (mm)	Poids (kg)
PD633L33G0	3	3	3 x 9	Low : 3 x 7,5	54	592 x 630 x 809	94
PD633M33G0	3	3	3 x 9	Medium : 3 x 9	60	592 x 630 x 809	94