



Friteuse électrique haut rendement encastrable à cuve triple

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

Imperial **International**

FRIFRI-TOUCH-TD-633

Fig. 1 : Modèle TD-633-H33-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%
- Mode éco : Réduction automatique de la température définie, si la friteuse est inactive pendant une certaine période
- Contrôle du tableau de commande sur écran tactile (Fig.2)
- 24 recettes programmables
- Cuisson adaptative : Ajuste automatiquement les temps de cuisson par rapport à la charge du panier
- Plage de température de 30 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 : configuration des recettes sur le Qpad

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)
TD633L33G0	3	3	3 x 9	Low : 3 x 7,5	54	592 x 630 x 809	94
TD633M33G0	3	3	3 x 9	Medium : 3 x 9	60	592 x 630 x 809	94