



Imperial **International**

Friteuse électrique haut rendement sur coffre à cuve double

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

FRIFRI-TOUCH-TL-422

Fig. 1 : Modèle TL-422-H32-G0



Fig.2 : Système de filtration de l'huile

Dimensions (mm) :

L x P x H : 398 x 650 x 994

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% (Fig.2)
- 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.
- 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, 2 câbles d'alimentation

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)	3 niveaux de Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L X P X H (mm)	Poids (kg)
TL422L32G0	2	2	2 x 9	Low : 2 x 7,5	36	398 x 650 x 994	79
TL422M32G0	2	2	2 x 9	Medium : 2 x 9	40	398 x 650 x 994	79
TL422H32G0	2	2	2 x 9	High : 2 x 11	44	398 x 650 x 994	79