

# FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

GAMME EVO 600 • 25-28 LITRES

## RÉFÉRENCE

EVO-600VCELP

## DÉSIGNATION

FRITEUSE ÉLECTRIQUE À COMMANDES ÉLECTRONIQUES - GAMME EVO 600 - 25-28 LITRES - À ENCASTRER

## TECHNIQUE

- POMPE 25 L
- RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS
- Construction et finition: entièrement en acier inoxydable. Solide, durable et facile à nettoyer. Index IPX4
- Zone froide: cuve avec récupération des déchets sous le corps de chauffe.
- Fonction ECO: pour un préchauffage économique et pour faire fondre la graisse (uniquement un niveau de corps de chauffe fonctionne)
- Système dialogue: rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Economie d'énergie: isolation maximale pour un rendement à 100% pour une chaleur maximale et sans perte d'énergie
- Température: réglage de la température de 95°C à 190°C avec possibilité de faire bouillir de l'eau pour le nettoyage
- Economie d'huile: capacité d'huile diminuée pour une totale optimisation
- Nettoyage: facile grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant
- Turbo: idéal pour frites et aliments surgelés

**DIMENSIONS PANIERS:**  
2 X (255 X 285 X 135 MM)

## COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- Une cuisson en permanence analysée et corrigée, pour une qualité parfaite dans toutes les conditions
- Un signal sonore indique quand les aliments sont prêts
- Le computer peut également piloter le dispositif de levage automatique du panier
- Programmation: 4 programmes à choix avec menu en 5 langues, température, nom des aliments et temps de cuisson
- Température: précision de +/- 1°C



## TRI 400 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-600VCELP	à encastrer	57-68	25-28	21,6	70	600 x 600 x 850-900	