

FootPrint Pro®

Système de filtration pour friteuses gaz

Modèles

☐ FPPH 255

☐ FPPH 355

☐ FPPH 455

☐ FPPH 555

☐ FPPH 655


Modèle présenté avec roulettes, computer et filtration en option

Equipements de série

- Cuve de filtration encastrée, facile à nettoyer grâce à ses angles arrondis : gain de temps et d'argent
- Cuve de grande capacité, permet la filtration en une seule fois
- Cuve amovible sur rail, facile à manipuler
- Cuve inox
- Nettoyage aisé cuve sortie : hygiène
- Moins de nettoyage : pas de résidus après la filtration
- Tubulure de vidange lisse et de large diamètre : permet d'éliminer les résidus, meilleur écoulement de l'huile

- Tamis (pré-filtre) en inox
- Vidange automatique et changement instantané du filtre papier
- 1 boîte échantillon de 25 filtres papier
- 1 boîte échantillon de poudre de filtrage
- 1 tige pour déboucher les vannes
- 1 brosse de nettoyage calibrée
- Gain d'espace, pas besoin de hotte
- 1/3 H.P. moteur

Options et accessoires

- ☐ Poudre de filtration
- ☐ Filtres papier
- ☐ Brosse calibrée
- ☐ Tige à déboucher

Caractéristiques générales

Le système de filtration FootPrint Pro®, unique au monde, est spécialement conçu pour réduire les coûts

- en éliminant le besoin de surface supplémentaire,
- en augmentant la durée de vie de l'huile : l'économie de corps gras constatée est de 30 à 50 % selon le type de corps gras et le type de produit frit.

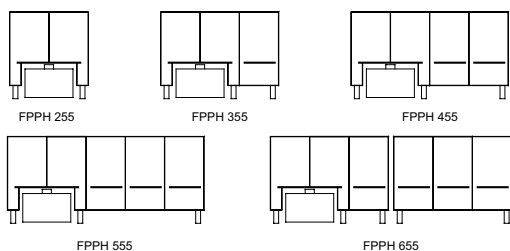
Système unique par aspiration, dépression et refoulement direct en cuve : transfert et retour de l'huile après un passage forcé et obligatoire à travers un filtre 7 microns.

Le système de filtration FootPrint Pro®, installé sous 2 friteuses gaz, peut filtrer individuellement jusqu'à 6 friteuses, sans avoir à être déplacé : gain de temps et sécurité.

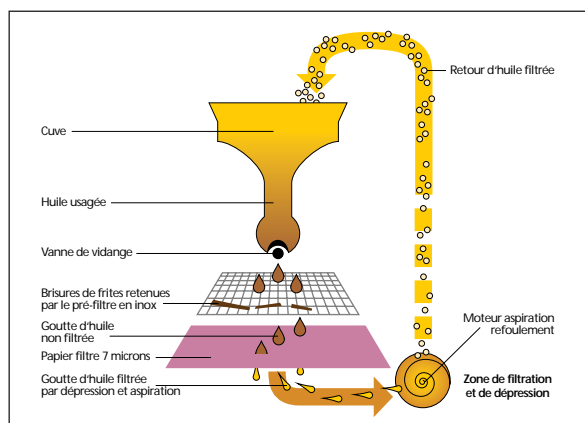
L'huile d'une friteuse est filtrée en 3 minutes, pendant que les autres friteuses continuent de frire : gain de temps.

Par sa simplicité de mise en œuvre, le système de filtration FootPrint Pro® encourage la fréquence des filtrations : prolonge la durée de vie du corps gras.

Le système de filtration FootPrint Pro : une grande économie d'huile, une parfaite qualité de frite, une performance de production accrue.



Montage en batterie avec système de filtration FootPrint Pro®



Principe de la filtration 7 microns

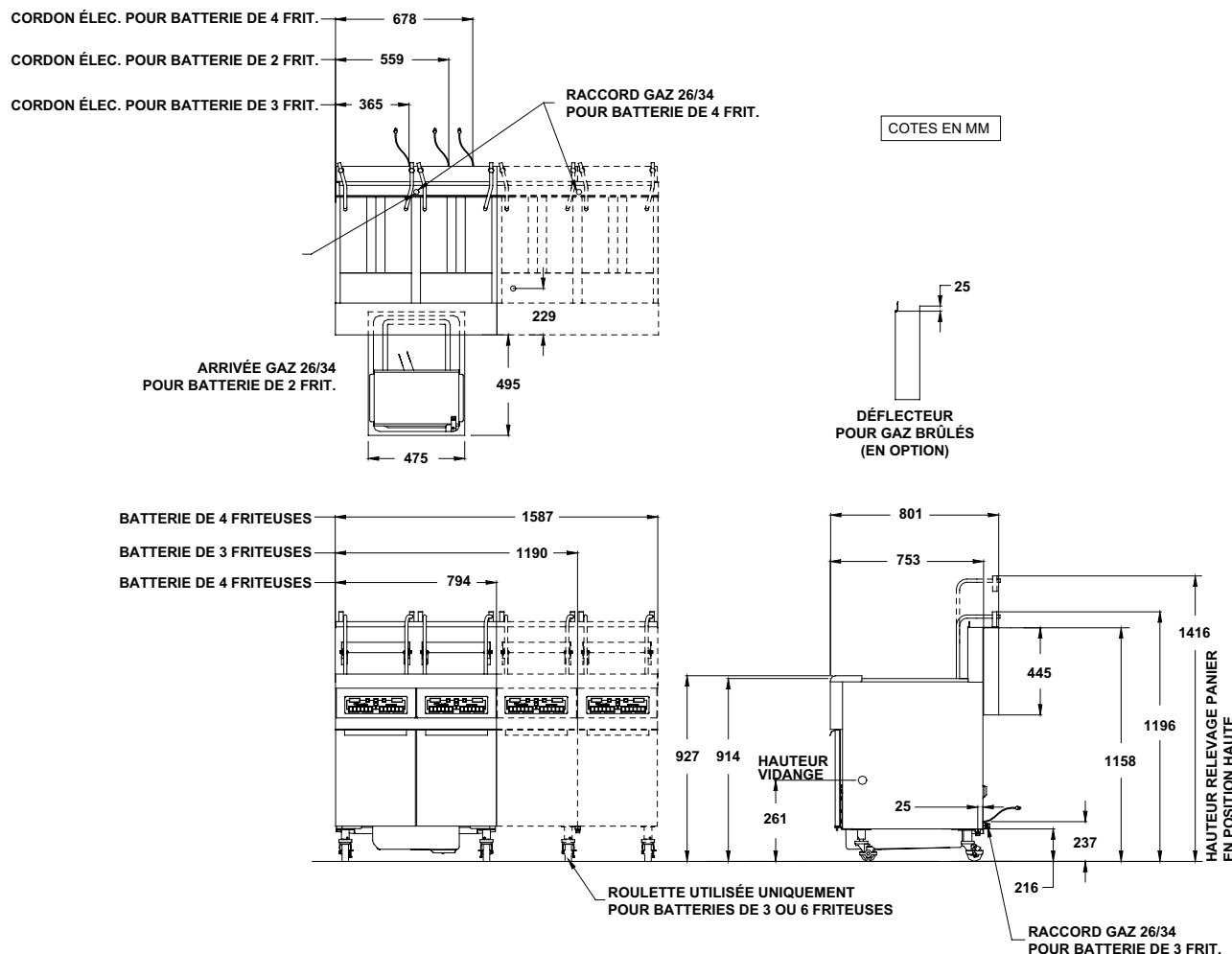


ISO 9001 : 2000



FootPrint Pro®

Système de filtration pour friteuses gaz



Caractéristiques techniques

Modèle	Filtre FPP			Friteuse et filtre FPP			
	Dimensions L x P x H (mm)	Hauteur vidange (mm)	Poids (kg)	Dimensions emb. L x P x H (mm)	Poids (kg)	Poids emballé (kg)	Volume emb. (m³)
FPPH255	648 x 406 x 318	261	30	965 x 1130 x 1412	227	247	1,496
FPPH355	648 x 406 x 318	261	30	1359 x 1130 x 1412	306	328	2,106
FPPH455	648 x 406 x 318	261	30	1829 x 1130 x 1412	390	412	2,835
FPPH555	648 x 406 x 318	261	30	2210 x 1130 x 1412	462	496	3,426
FPPH655	648 x 406 x 318	261	30	1372 x 1130 x 1412	503	614	3,872

Puissances requises pour le FootPrint Pro®

240 V 50 Hz (4,5 A)

L'alimentation électrique pour la filtration se fait à travers l'alimentation de la friteuse, sauf pour le 380 V et le 440 V qui ont une alimentation propre fournie.

Pompe : mono - 240 V 50 Hz (4,5 A)

Nota

Les batteries de plus de 5 friteuses sont expédiées en 2 fois.

Pour les informations concernant les friteuses gaz, voir la notice.