

FootPrint Pro® Système de filtration pour friteuses électriques

Modèles

<input type="checkbox"/> FMRE114 *	<input type="checkbox"/> FMRE117 *	<input type="checkbox"/> FMRE122 *
<input type="checkbox"/> FPRE214	<input type="checkbox"/> FPRE217	<input type="checkbox"/> FPRE222
<input type="checkbox"/> FPRE314	<input type="checkbox"/> FPRE317	<input type="checkbox"/> FPRE322
<input type="checkbox"/> FPRE414	<input type="checkbox"/> FPRE417	<input type="checkbox"/> FPRE422
<input type="checkbox"/> FPRE514	<input type="checkbox"/> FPRE517	<input type="checkbox"/> FPRE522
<input type="checkbox"/> FPRE614	<input type="checkbox"/> FPRE617	<input type="checkbox"/> FPRE622

* Poste de salage inclus



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.

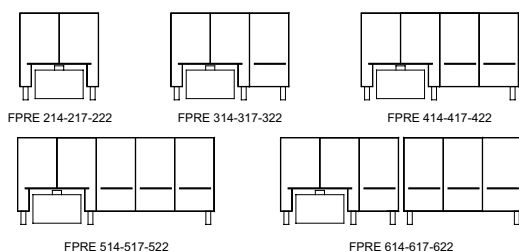
Le système de filtration FootPrint Pro®, installé sous 2 friteuses électriques, peut filtrer individuellement jusqu'à 6 friteuses, sans avoir à être déplacé : gain de temps et sécurité.

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

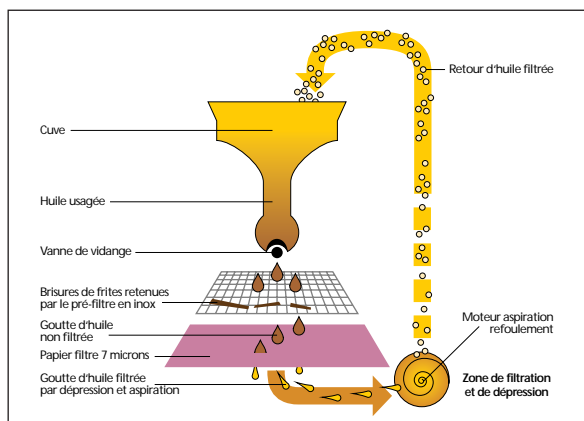
Par sa simplicité de mise en œuvre, le système de filtration FootPrint Pro® encourage la fréquence des filtrations : prolonge la durée de vie du corps gras.

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

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.



Montage en batterie avec système de filtration FootPrint Pro®



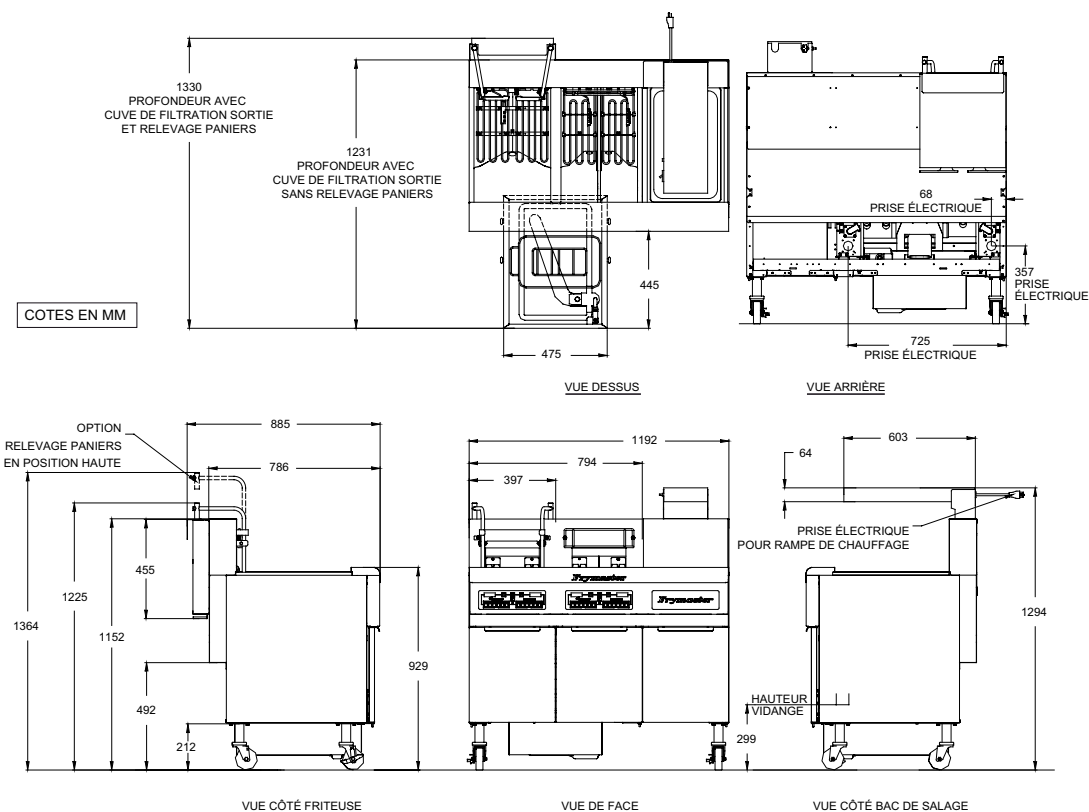
Principe de la filtration 7 microns



ISO 9001 : 2000



FootPrint Pro® Système de filtration pour friteuses électriques



Caractéristiques techniques

Modèle N° FPP	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)
214 - 217 - 222	475 x 608 x 225	356	30	965 x 1118 x 1412	223	251	1,452
314 - 317 - 322	475 x 608 x 225	356	30	1359 x 1130 x 1412	259	281	2,106
414 - 417 - 422	475 x 608 x 225	356	30	1829 x 1130 x 1412	302	355	2,835
514 - 517 - 522	475 x 608 x 225	356	30	2210 x 1130 x 1412	356	381	3,426
614 - 617 - 622	475 x 608 x 225	356	30	1359 x 1130 x 1412	259	281	2,106

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 électriques, voir la notice.