

Friteuses électriques

Modèles
 RE 14
 RE 14-2

 RE 17
 RE 17 - 2

 RE 22
 RE 22-2

RE 22 avec computer
Équipements de série :

- Résistances plates : plus grande surface d'échange (+ 30 %)
- Résistances relevables par système rotatif : faciles à nettoyer
- Système de coupure automatique : sécurité
- Capacité : 22-27 litres
- Zone de cuisson : 356 x 394 mm ou 2 zones de 171 x 394 mm
- Poids : 68 kg (86 avec le relevage)
- Melt cycle automatique : fonte lente par cycle séquentiel des corps gras
- Régulation électronique au degré près
- Cuve ouverte (une cuve ou 2 demi-cuves) : facile à nettoyer
- Cuve inox : 5 ans de garantie
- Grande zone froide avec vanne de vidange de Ø 32 mm
- Position de la sonde au milieu des résistances et de la zone de cuisson
- Nettoyage à l'eau bouillante (92 °C) automatique
- 2 demi-paniers de 1,250 kg
- 1 couvercle

Options et accessoires

- BL : relevage automatique
- C : computer multiproduits
- FPP : système de filtration FootPrint Pro® disponible à partir de 2 friteuses jusqu'à 6, placé à droite du filtrage
- Poste de salage (bac gastro ou réceptacle perforé concave) et rampe chauffante
- Placard de raccordement
- CH 18 : chariot à paniers
- Grand panier (pas de relevage automatique possible)
- Roulettes
- U de jonction obligatoire entre 2 friteuses
- Panier à sédiments
- Filtre mobile indépendant
- Pompe et transport des huiles usées

Caractéristiques générales

Les friteuses électriques RE 14, RE 17 et RE 22 ont une capacité de 22 à 27 litres. Elles ont été conçues pour produire de grande quantité de frites : de 35 à 50 kg/h.

La cuve mesure 356 x 394 mm.

Le thermostat de contrôle « millivolt » assure une température au degré près. Cela permet une reprise et une remontée en température très rapides sans dépassement du point de consigne. La durée de vie du corps gras est augmentée et les résultats de cuisson sont uniformes.

Le Melt Cycle assure la fonte lente et séquentielle du corps gras, lui prolongeant sa durée de vie.

La sonde est placée au centre des résistances et du bain d'huile, ce qui permet de prendre en compte immédiatement toute chute de température du bain d'huile causée par l'immersion d'un aliment froid.

Les résistances plates offrent une très grande surface d'échange (+ 30 %). Elles se relèvent pour permettre le nettoyage de la cuve.

La conception et la forme de la cuve ouverte permettent un entretien facile, chaque cm² peut être nettoyé.

Toutes les particules et résidus de cuisson sont aspirés par la zone froide, ce qui permet un usage prolongé du corps gras en évitant son oxydation.

Les friteuses électriques RE 14-2, RE 17-2 et RE 22-2 sont des friteuses à 2 cuves d'une capacité de 11 à 13 litres chacune. La zone de cuisson par cuve mesure 171 x 394 mm. Elles possèdent les mêmes avantages que les friteuses RE 14, RE 17 et RE 22 et donnent en plus la possibilité de n'utiliser qu'une moitié de la friteuse et/ou de cuire deux produits différents.



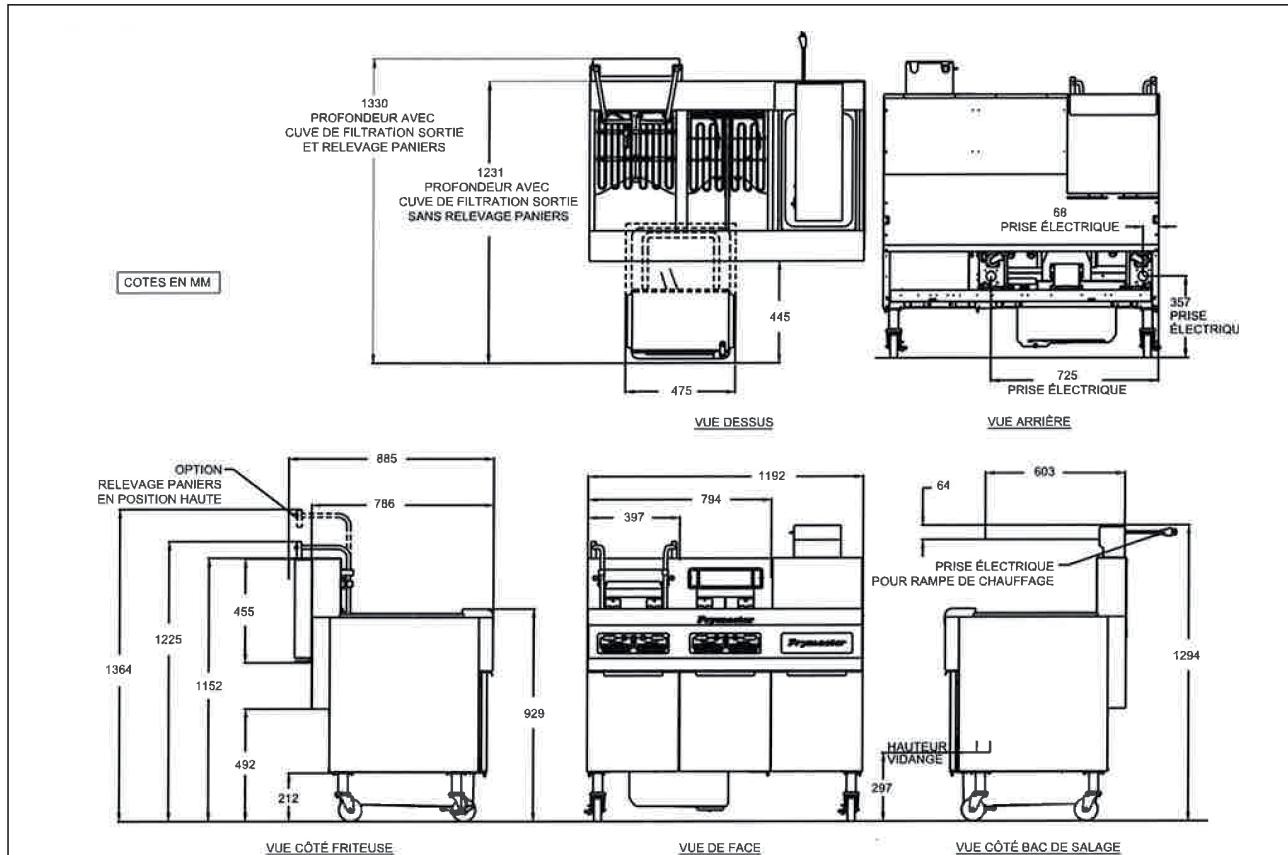
ISO 9001 : 2000



Nettoyage des cuves facilité avec résistances plates relevées.

Poignée de relevage non disponible sur RE 22-2

Friteuses électriques



Caractéristiques techniques

Modèles RE 14 - RE 17 - RE 22	Dimensions L x P x H (mm)	Hauteur vidange (mm)	Poids (kg)	Dim. emballé L x P x H (mm)	Poids emballé (kg)	Volume emballé (m ³)
sans relevage	397 x 786 x 1152	297	68	559 x 914 x 1181	86	0,6
avec relevage	397 x 885 x 1364	297	86	559 x 914 x 1400	106	0,7

Puissances requises

Modèle	Capacité huile/cuve mini-maxi (litres)	Production/cuve (kg/h)	Puissance (kW)	Branchemet (A) 230/400 V + N + T - tri
RE 14	20 - 25	35	14	22
RE 14-2	10 - 12,5	18	7 x 2	22
RE 17	20 - 25	40	17	26
RE 17-2	10 - 12,5	20	8,5 x 2	26
RE 22	20 - 25	50	22	34
RE 22-2	10 - 12,5	25	11 x 2	34

Comment commander ?

RE 14 Équipements de série et une cuve
RE 14-2 Équipements de série avec
2 demi-cuves indépendantes

SC Tout inox
FPP avec FootPrint Pro®
C avec Computer
BL avec relevage

Nota

Prévoir un espace libre de 610 mm
devant la friteuse et 150 mm de
chaque côté et derrière la friteuse.

Enodis se réserve le droit de modifier à tout moment les caractéristiques de ses appareils