

Friteuse Smart 130

Production 130 kg/h

Points forts : Automatisation complète, filtration et remise à niveau d'huile automatique.



- Capacité 2x23 litres.
- Puissance électrique 2x28 kW.
- Dessus 30/10 embouti avec gouttière périphérique autour des cuves.
- Finition brossée.
- Régulation de température électronique indépendante par cuve et thermostat de sécurité.
- 4 relevages automatiques indépendants des paniers avec minuterie et recettes programmables.
- 4 1/2 paniers de 360x160x135.
- Préchauffe de l'huile à 180°C en 6 min.
- Dispositif de filtration automatique intégré avec avertisseur associé à un nombre de cycles de fonctionnement.
- Maintien du niveau d'huile automatique dans la cuve pendant la production.
- Filtre amovible sur roulettes avec sonde de niveau permettant le contrôle de la quantité d'huile.
- Pompe d'aspiration des huiles neuves.
- Programme de nettoyage pas à pas.
- Appareil pouvant être suspendu.

Chauffage par résistances oblongues, système de basculement pour nettoyage intégrant coupure de chauffe et maintien en position.

IMPORTANT : La rapidité

- Temps de montée en température : 180°C en 6 minutes départ à froid.
- Temps de vidange et filtration complète avec remise à niveau d'huile : 4 minutes.

Façade 1000

Profondeur : 836 Celtic - 925 Armen



CAPIC
France 1955 ★★★★★

5 rue Haroun Tazieff - CS 35007 - 29556 QUIMPER Cedex 9 - France
Tél. 02 98 64 77 00 - Fax 02 98 52 06 47 - email : capic@capic-fr.com - www.capic-fr.com

Le matériel présenté sur cette documentation est fabriqué en Bretagne-France par CAPIC.
Photos, caractéristiques et dessins ne sont donnés qu'à titre indicatif et ne sont pas contractuels.



Friteuse Smart 130

Automatisation complète,
filtration et remise à niveau
d'huile automatique.

Caractéristiques

- Gamme Celtic : Dimensions : 1000x836x900/930
- Gamme Armen : Dimension : 1000x925x900/930
- Dessus en acier inoxydable 18.10 brossé
- Epaisseur dessus 30/10
- Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé
- Structure 20/10 en acier inoxydable
- Piétement vérin composite haut. 150 réglable
- Bord avant tombé rayonné de 20
- Bord arrière formant dossier, mitre d'évacuation.
- Façade sans vis apparentes.

Dessus

- 2 cuves inox 23 litres.
- Puissance électrique 2x28 kW.
- Régulation de température électronique indépendante par cuve et thermostat de sécurité.
- 4 relevages automatiques indépendants des paniers avec minuterie et recettes programmables.
- Dispositif de filtration automatique intégré avec avertisseur associé à un nombre de cycle de fonctionnement.
- Système de remplissage automatique pour appoint d'huile avec accessoire intégré.
- Chauffage par résistances oblongues blindées inox basculantes.

Dessous

- Portes doublées.
- Filtre amovible sur roulettes avec sonde de niveau permettant le contrôle de la quantité d'huile.

