

Friteuses série FD

FD line fryers

FD 80 R

 12 kg French fries/h



FD 50

 8 kg French fries/h



FD 80 DR

 24 kg French fries/h

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Volume Volume	Rendement (frites) Output (French fries)	Poids Weight	Volts Volts
FD 50	3,2 kW	215 x 425 x 320 mm	140 x 260 x 100 mm	5 L	8 kg/h	5 kg	230 V
FD 80	3,4 kW	280 x 425 x 320 mm	220 x 260 x 100 mm	8 L	12 kg/h	7 kg	230 V
FD 50 D	2 x 3,2 kW	390 x 425 x 320 mm	2 x (140 x 260 x 100 mm)	2 x 5 L	16 kg/h	9 kg	2 x 230 V
FD 80 D	2 x 3,4 kW	540 x 425 x 320 mm	2 x (220 x 260 x 100 mm)	2 x 8 L	24 kg/h	12 kg	2 x 230 V
FD 50 + 80	3,2 + 3,4 kW	490 x 425 x 320 mm	140 x 260 x 100 mm + 220 x 260 x 100 mm	5 + 8 L	20 kg/h	13 kg	2 x 230 V
FD 80 R	3,4 kW	305 x 450 x 360 mm	220 x 260 x 100 mm	8 L	12 kg/h	8 kg	230 V
FD 80 DR	2 x 3,4 kW	590 x 450 x 370 mm	2 x (220 x 260 x 100 mm)	2 x 8 L	24 kg/h	15 kg	2 x 230 V
MF 120 R	6,4 kW	350 x 470 x 350 mm	280 x 250 x 110	12 L	16 kg/h	11 kg	380 V
MF 120 DR	2 x 6,4 kW	720 x 470 x 350 mm	280 x 250 x 110	2 x 12 L	32 kg/h	21 kg	380 V

Les friteuses professionnelles Roller Grill à zone froide (voir schéma « zone froide ») sont particulièrement adaptées à la restauration rapide. Le filtrage automatique de l'huile par décantation permet de frire successivement dans la même huile frites, poissons, beignets... avec une consommation d'huile minimale sans carbonisation des particules alimentaires et, de fait, sans transmission de goût ni d'odeur.

Une précision et une sécurité irréprochables grâce à un thermostat de régulation à bulbe inox très précis, un thermostat inox double sécurité à coupure positive en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile et micro-interrupteur de contact. Les paniers sont équipés de poignées thermorésistantes. Un entretien aisé: 5 éléments amovibles dont la cuve lavable en machine.

Modèles 8 l et 12 l disponibles avec vidange. Une cuve très spécifique pour une vidange en toute sécurité! **La cuve d'une seule pièce, emboutie et inclinée,** a été spécialement conçue pour l'écoulement direct de l'huile dans le robinet frontal sans manipulation de la friteuse. Le système de levier permet d'ouvrir facilement et en toute sécurité le robinet inox.

The professional cold-zone fryers (see scheme « cold zone ») are particularly suitable for fast food restaurants. Automatic oil filtering by decanting allows you to fry chips, fish, doughnuts, etc. in succession using the same oil, using minimal quantities of oil, without carbonisation and, therefore, without transmitting taste or smell.

Accurate and safe: thanks to a precise bulb thermostat in stainless steel, a double safety thermostat which cuts out in case of overheating or lack of oil and a microswitch. The baskets are fitted with heat resistant handles. Easy cleaning: 5 completely removable parts, oil container can be washed in dishwasher.

8l and 12l models are available with draining device. A very specific container with safe draining device! The drawn and lightly tilted tank in only one piece is especially made for the direct flow of the oil in the front tap, without further handling. The lever system enables you to open the stainless steel tap easily and in safe.

