



Frita + | Friteuse électrique pour comptoir

La friteuse de comptoir Frita+ de Frifri est une friteuse durable, efficace et bien conçue qui ne vous laissera pas tomber.

Imperial **International**

Frifri | Frita + | Friteuse électrique pour comptoir

Fig. 1 : Modèle Frita+ 8 (FF-652001)



Caractéristiques de série :

- Thermostat mécanique pour maintenir la température de l'huile à +/- 8 °C de la température réglée.
- Sécurité accrue de l'opérateur grâce au panneau de commande monté à l'avant.
- Couvercle à fente monté à l'arrière qui sert également de protection contre les éclaboussures et de support pour le panier.
- Vanne sur la façade sûre et facile à utiliser pour la vidange de l'huile usagée.
- Réservoir en acier inoxydable embouti d'une seule pièce avec coins arrondis pour une plus grande durabilité et des temps de nettoyage réduits.



Fig.2 : Modèle FRITA+ 6

Modèle	Référence	Capacité (L)	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)
FRITA+ 6	FF-652000	7	4,6	10,5	270 x 475 x 455	11
FRITA+ 8	FF652001	9,5	6,9	16,5	360 x 475 x 455	13