



Imperial **International**

Friteuse électrique haut rendement sur coffre à cuve simple

Conçue pour les friteries, brasseries, restauration collective, food truck, restauration gastronomique, restauration rapide

OPUS-800-Electrique



Fig. 1 : Modèle OE8112



Fig.2 : Vue rapprochée du modèle OE8112

Caractéristiques de série :

- Construction robuste entièrement en inox
- Résistances verticales relevables
- Commande par molette et indicateur lumineux de couleur
- Thermostat électromécanique précis
- Plage de température de 90 à 190°C
- Pieds réglables en inox (modèles **OE8112** et **OE8114**)
- 1 grand panier (**OE8112**) , 2 demi-paniers (**OE8114**) 2 grands paniers (**OE8108**)
- Couvercle inclus
- Kit de filtration par gravité intégré
- Alimentation électrique : 400V triphasé 50 Hz, 1 câble d'alimentation

Option (sur commande) :

- OP1 - Kit de filtration avec pompe de retour de l'huile (1 pompe par cuve)

Accessoires :

- Demi-paniers (pour modèle OE8108 et OE8112)

Référence	Nb panier	Nb de cuve	Capacité (L)	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L X P X H (mm)	Poids (kg)
OE8112	1	1	15	12	32	300 x 800 x 1020	60
OE8114	2	1	19	14	40	400 x 800 x 1020	72
OE8108	2	1	36,5	22	50	600 x 800 x 1020	96