



Imperial **International**

Profi + | Friteuse électrique pour comptoir

La friteuse de comptoir PROFI+ de Frifri est capable de produire jusqu'à 25 kg de frites par heure. Parfaitement adaptée pour les petits établissements avec un grand débit.

Frifri | Profi + | Friteuse électrique pour comptoir

Fig. 1 : Modèle PROFI+ 8 (FF-650947)



Caractéristiques de série :

- Contrôle électronique très réactif capable de maintenir l'huile à +/-1 °C.
- 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 pressé d'une seule pièce avec coins arrondis pour une plus grande durabilité et des temps de nettoyage réduits.



Fig.2 : Modèle PROFI+ 10 (FF-650948)

Modèle	Référence	Capacité (L)	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)
PROFI+ 6	FF-650946	5 - 7	4,6	14	270 x 475 x 455	14
PROFI+8	FF-650947	8 - 9,5	6,9	22	360 x 475 x 455	16
PROFI+ 10	FF-650948	12 - 15	9,2	25	540 x 475 x 455	23