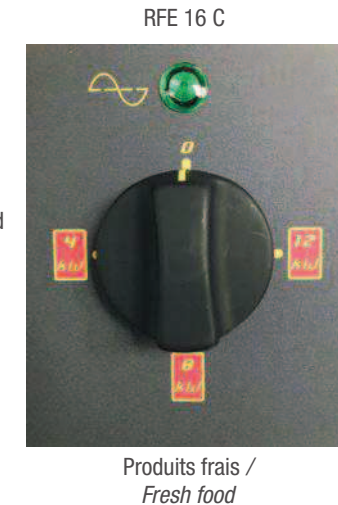




RFE 16 C
 25 kg
 French fries/h



RFE 20 C
 2 x 15 kg
 French fries/h



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Rendement (frites) Output (French fries)	Poids Weight	Volts Volts
RFE 16 C	4-8-12 kW	400 x 600 x 980 mm	205 x 305 x 145 mm	25 kg/h	34 kg	380 V
RFE 20 C	2X6 = 12 kW	400 x 600 x 980 mm	2 x (128 x 320 x 145 mm)	30 kg/h	38 kg	380 V



Résistance, brides et cache-filtrant / Heating element, flanges and filtering cover



180°C

Friteuses sur coffre forte puissance à zone froide pour fast-foods et établissements à grand débit.

- **RFE 16 C - 1 cuve** : consommation d'huile et d'énergie parfaitement maîtrisée.
- **RFE 20 C - 2 cuves** : contrôle indépendant des 2 cuves.

Entretien : boîtier de résistances et cache-bulbe filtrant amovibles. Vidange par robinet gros débit dans le coffre.

Équipement : commutateur-thermostat 180°C, thermostat inox double sécurité à coupure positive, résistances forte puissance maintenues par brides inox. Réarmement du thermostat dans le coffre. Pieds inox réglables jusqu'à 150 mm (CE - UL/NSF).

Option : 2 petits paniers pour la RFE 16 C.

High power deep-fat fryers on cabinet for fast-foods and restaurants with high output.

- **RFE 16 C - 1 tank**: oil and energy consumption perfectly controlled.
- **RFE 20 C - 2 tanks**: independent control of both tanks.

Cleaning: removable control box and filtering bulb-protection. Draining with high flow tap in the cabinet.

Features: thermostat-commutator 180°C, double safety and stainless steel with positive cut off, high power heating elements hold with stainless steel flanges. Reset of safety thermostat in the cabinet. Adjustable stainless steel feet till 150 mm (CE - UL/NSF).

Option: 2 small baskets for RFE 16 C.