

Friteuses série RF

RF line fryers



190°C

FRITEUSES SIMPLES / SINGLE FRYERS

- Une gamme de friteuses de table à zone froide (voir schéma « zone froide ») 1 bac d'un volume de **5 à 12 l d'huile pour frire 8 à 16 kg de frites/h.** Le modèle RF 12 S est disponible avec 1 grand panier ou 2 demi-paniers. Un entretien aisé: 5 éléments amovibles dont la cuve inox 18/10 lavable en machine. Réarmement du thermostat de sécurité derrière le boîtier en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile.

Équipement: thermostat de régulation à bulbe précis, thermostat de sécurité, voyant de contrôle.

- A range of counter top fryers with cold zone (see scheme « cold zone ») and single containers from **5 to 12 l. of oil to fry 8 to 16 kg of French fries/h.** Model RF 12 S is available with 1 big basket or 2 half baskets. Easy cleaning : 5 completely removable parts, oil container in 18/10 stainless steel can be washed in dishwasher. Safety thermostat can be rearmed behind the fryer in case of overheating or lack of oil.

Features: precise bulb thermostat, safety thermostat, pilot light.

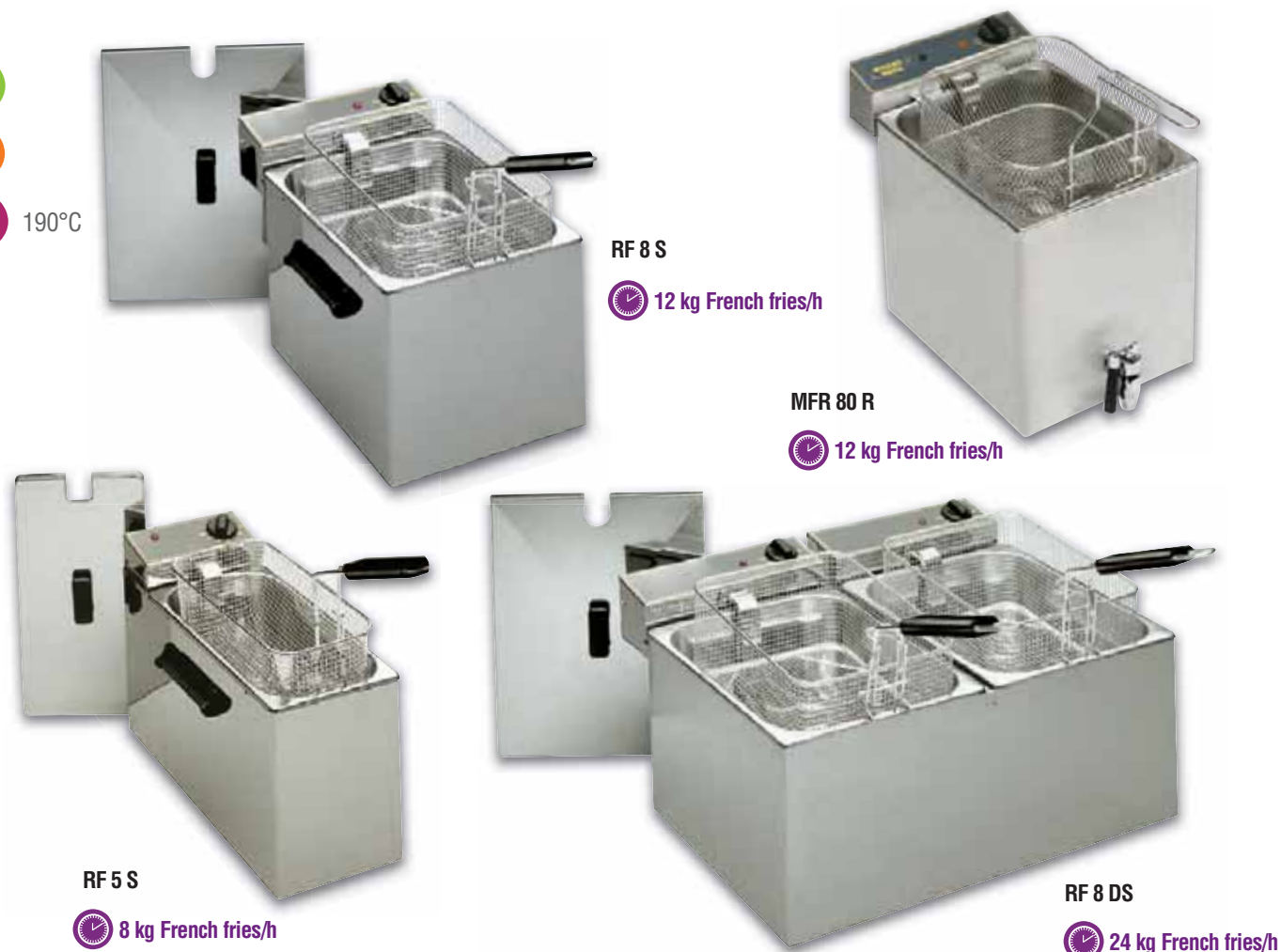
FRITEUSES DOUBLES / DOUBLE FRYERS

- Une gamme de friteuses de table double bac avec commande indépendante pour doubler le rendement en période de coup de feu ou libérer un bac pour la cuisson d'aliments spécifiques. Avec un volume de **2x5 à 2x12 l d'huile**, vous pouvez frire de **16 à 32 kg de frites/h.** Mêmes caractéristiques que les modèles 1 bac.

Toutes nos friteuses sont disponibles avec des puissances supérieures pour assurer de meilleurs rendements pour la cuisson de produits surgelés.

- A range of counter top fryers with double containers, independently controlled to double output at peak times or to leave one container free for frying other foodstuffs. With a volume of **2 x 5 l. to 2 x 12 litres**, you can fry from **16 to 32 kg of French fries/hour.** Same features as the single models.

All our fryers are available with higher power heating elements to ensure better performance when frying frozen food.



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Volume Volume	Rendement (frites) Output (French fries)	Poids Weight	Volts Volts
■ Friteuses simples / Single fryers							
RF 5 S	3,2 kW	220 x 400 x 270 mm	140 x 260 x 100 mm	5 L	8 kg/h	5 kg	230 V
RF 8 S	3,4 kW	310 x 400 x 270 mm	220 x 260 x 100 mm	8 L	12 kg/h	7 kg	230 V
MF 80 R	3 kW	265 x 445 x 295 mm	250 x 220 x 100 mm	8 L	12 kg/h	8 kg	230 V
RF 12 S	6,4 kW	410 x 400 x 270 mm	284 x 247 x 115 mm	12 L	16 kg/h	9 kg	380 V
■ Friteuses doubles / Double fryers							
RF 5 DS	2 x 3,2 kW	400 x 400 x 270 mm	2 x (140 x 260 x 100 mm)	5 L	16 kg/h	9 kg	2 x 230 V
RF 8 DS	2 x 3,4 kW	570 x 400 x 270 mm	2 x (220 x 250 x 103 mm)	8 L	24 kg/h	12 kg	2 x 230 V
RF 12 DS	2 x 6,4 kW	735 x 400 x 270 mm	2 x (284 x 247 x 115 mm)	12 L	32 kg/h	16 kg	2 x 380 V