



FRITTEUSE A BEIGNETS

Linie 2000M

Linie 2000D

**La fritteuse manuelle avec
panier de retournement et unité de contrôle**



FRITTEUSE A BEIGNETS

Linie 2000M

Linie 2000D

Avec l'aide de notre plateau spécialement conçu, les beignets sont déchargés manuellement dans le bac de friture. L'abaissement et la levée du panier de friture qui s'effectue avec une poignée est facilité par un système pneumatique. L'unité de contrôle de la Linie 2000M offre 3 programmes de cuisson indépendants. Chacun de ces programmes dispose d'une programmation pour 4 retournements des beignets. Un signal sonore indique l'écoulement du temps de cuisson.

L'unité de chauffe est contrôlée par une temporisation permettant de réduire une fluctuation de température et contribue ainsi à réduire la consommation en huile.

Une fois la cuisson terminée, le panier reste au-dessus du bac de friture pour l'égouttage. Le plateau W sur roulettes où les beignets sont déchargés est alors tiré sur le côté.

Les Avantages:

- Couvercle à charnière
- Double affichage de température réelle et cible
- Affichage du décompte de température
- Panier de retournement positionné au-dessus du bac de friture
- Déchargement facile des beignets sur le plateau W d'égouttage
- Livrable avec ou sans chambre de fermentation
- Stabilité des roulettes du plateau

Accessoires livrables:

- ▶ Chambre de fermentation avec réservoir d'eau intégré
- ▶ Panier de retournement pour 4 ou 6 rangées de beignets
- ▶ Panier de friture plat
- ▶ Panier de friture pour immerger
- ▶ Bac à sucre à extrémités pliables
- ▶ Filtre à graisse
- ▶ Haute d'aspiration

