

Friteuses série RF / RF line fryers



RF 5 S



RF 8 S



Zone froide / Cold zone



180°C

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Volume Volume	Poids Weight
Friteuses simples / Single fryers					
RF 5 S	2 kW	220 x 400 x 270 mm	140 x 260 x 100 mm	5 L	5 kg
RF 8 S	3,4 kW	310 x 400 x 270 mm	220 x 260 x 100 mm	8 L	7 kg
Friteuses doubles / Double fryers					
RF 5 DS	2 x 2 kW	400 x 400 x 270 mm	2 x (140 x 260 x 100 mm)	2 x 5 L	9 kg
RF 8 DS	2 x 3,4 kW	570 x 400 x 270 mm	2 x (220 x 250 x 100 mm)	2 x 8 L	12 kg



RF 8 DS

- Friteuses de table tout inox de à zone froide.
- Réarmement du thermostat de sécurité derrière le boîtier.
- Friteuses à double cuve avec commandes indépendantes et caractéristiques identiques aux modèles 1 cuve.

Entretien : 5 éléments amovibles dont la cuve inox lavable en machine.

Équipement : thermostat de régulation à bulbe précis 180°C maxi, thermostat de sécurité, voyant de contrôle, panier avec poignée thermo-résistante.

- Table top fryers in all stainless steel with cold zone.
- Reset of safety thermostat in the back in case of overheating or lack of oil.
- Fryers with double tank with independent control and same specifications as single models.

Cleaning: 5 removable parts and dishwasher-safe stainless-steel tank.

Features: precise bulb thermostat 180°C, safety thermostat, microswitch, pilot light basket with heat-resistant handle, stainless steel lid.