

## 2 cuves / 2 tanks



RFE 8 D

24 kg French fries/h

## 1 cuve / 1 tank



RFE 12

16 kg French fries/h

## 1 cuve / 1 tank



CW 12

5 kg frites / French fries



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



Coffre pour / Cabinet for RFE8 D, RFE 12, CW 12 & RFG 12 (400 x 600 x 525 mm)



180°C

Ref.	Puissance Power	Dimensions Outside dimensions + 100 mm de butée / + 100 mm end stop	Dimensions des paniers Basket dimensions	Capacité (frites) Capacity (French fries)	Rendement (frites) Output (French fries)	Poids Weight	Volts
RFE 8 D	2 x 4,5 kW or 2 x 3 kW	400 x 600 x 445 mm	128 x 320 x 145 mm	2 x 2,5 kg	24 kg/h	30 kg	380 V or 230 V 2 cords
RFE 12	9 kW	400 x 600 x 445 mm	250 x 270 x 110 mm	3 kg	16 kg/h	25 kg	380 V
CW 12	0,85 kW	400 x 600 x 500 mm	-	5 kg	-	20 kg	230 V

- Friteuses modulaires 2 x 8 L et 12 L forte puissance à zone froide.
- Réarmement du thermostat de sécurité derrière le boîtier.

**Entretien :** boîtier amovible. Cuve emboutie à fond incliné pour évacuation d'huile. Vidange sécurisée par robinet inox avec levier.

**Équipement des friteuses :** commutateur-thermostat 180°C, résistance forte puissance maintenue par 2 brides inox dans chaque cuve, voyants de contrôle, panier avec poignée thermo-résistante, couvercle inox.

**CW 12 : chauffe-frites électrique** tout inox pour le maintien à température de frites, légumes, fritures etc. déjà cuits. 2 sources de chauffe régulées par thermostat (20-90°C) :

- résistance céramique supérieure,
- résistance blindée inférieure sous le bac.

- Modular high power fryers 2 x 8 L and 12 L with cold zone.

- Reset of safety thermostat in the back in case of overheating or lack of oil.

**Cleaning:** removable control box. stamped and lightly tilted tank in one piece meant for easy oil draining. Safe draining with stainless steel tap and lever system.

**Features (fryers):** thermostat-commutator 180°C, high power heating element hold by 2 stainless steel flanges in each tank, pilot lights, basket with heat-resistant handle, stainless steel lid.

**CW 12: chips scuttle in all stainless steel** to keep warm and crispy chips, vegetables, fries etc. already cooked. 2 heating sources regulated through thermostat (20-90°C):

- ceramic heating top,
- bottom armoured heating element under the container.



Video