

# Friture med aftagelige oliekar

## CF 4 EB



### Friture med analog termostat og nem betjening

CF frituren er en enkel friture med analog styring. Du styrer selv olie-temperaturen manuelt, og hvor længe dine madvarer skal tilberedes.

CF frituren er vores mest simple model med analog termostat og små aftagelige oliekar. Derfor er CF frituren nem at betjene, og det er nemt at rengøre oliekarrene, når de kan løftes op og fjernes fra maskinen. Det er dog også disse ting, der gør maskinen uegnet til travle køkkener og grillbarer, hvor der er mange friteringsopgaver.

Denne type friture er bedst egnet til små køkkener og grillbarer med et mindre friteringsbehov, der gerne vil tilbyde fx pommes frites, forårsruller eller en friteret fiskefilet til kunderne.



### Fordele

- Nem at bruge
- Lav levetidsomkostning
- Aftagelige oliekar
- Manuel temperatur- og tidsstyring





## Teknisk data

Udvendige mål (B x D x H):  
360 x 460 x 450 mm

Friture kar / liter:  
1 kar på 9 liter

Standard kurve:  
1 x 1/1

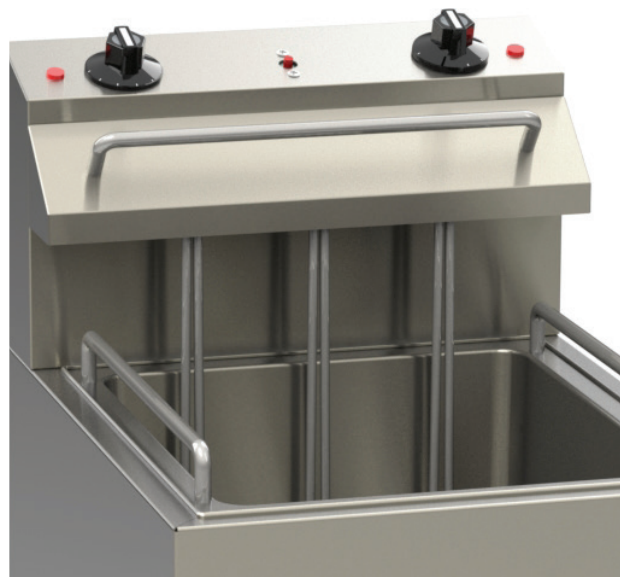
Vægt:  
15 Kg.

Spænding/effekt:  
3x400V / 9kW

Strømoptagelse:  
13 Amp.

Tilslutningsfrekvens:  
50/60 Hz

Støj:  
< 45 db(A)



## Funktionalitet

- Dybstegning i olie/fedt af både optøede og frosne fødevarer
- Hurtig opvarmning
- Aftagelige oliekar
- Bordmodel

## Tilbehør

- Friturekurve