



Fast Chef Elite

FCE-UE

Friteuse sans fumée ni odeur

Friture simultanée de différents produits



Sans hotte.

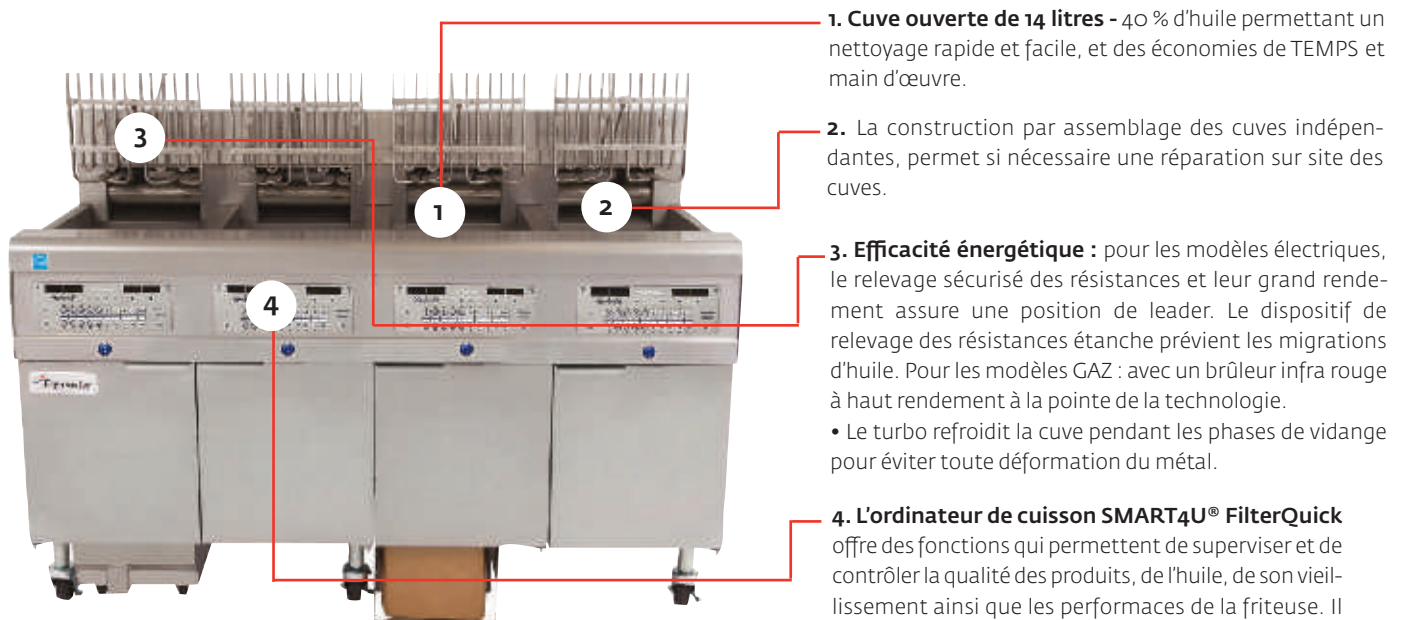
FCE-UE

Caractéristiques générales

Modèle	FCE-UE
Electricité	3,9 kW / 220V monophasé / 20 A
Dimensions L x P x H* mm	641 x 499 x 744
Bati	Acier inoxydable AISI 304 L et 430
Capacité huile litres	6

Friteuse FilterQuick® gaz ou électrique, avec filtration automatique et testeur d'huile optionnel. Press&Go : la filtration au bout du doigt !

40% d'huile et 10% d'énergie en moins pour des résultats de cuisson exceptionnels.



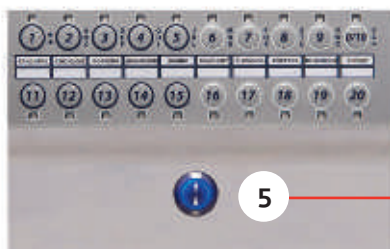
1. Cuve ouverte de 14 litres - 40 % d'huile permettant un nettoyage rapide et facile, et des économies de TEMPS et main d'œuvre.

2. La construction par assemblage des cuves indépendantes, permet si nécessaire une réparation sur site des cuves.

3. Efficacité énergétique : pour les modèles électriques, le relevage sécurisé des résistances et leur grand rendement assure une position de leader. Le dispositif de relevage des résistances étanche prévient les migrations d'huile. Pour les modèles GAZ : avec un brûleur infra rouge à haut rendement à la pointe de la technologie.

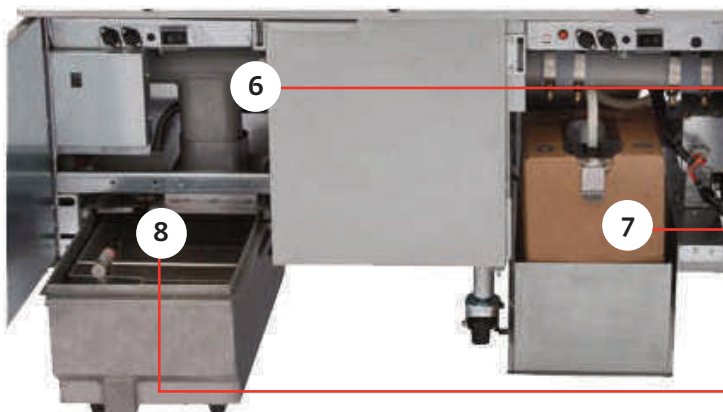
- Le turbo refroidit la cuve pendant les phases de vidange pour éviter toute déformation du métal.

4. L'ordinateur de cuisson SMART4U® FilterQuick offre des fonctions qui permettent de superviser et de contrôler la qualité des produits, de l'huile, de son vieillissement ainsi que les performances de la friteuse. Il possède 20 touches programmables et il ajuste automatiquement le temps de cuisson en fonction de la quantité de produits à frire.



5. Press&Go : La filtration s'effectue du bout des doigts sans avoir à ouvrir le compartiment technique. Une simple pression sur un bouton permet de lancer la filtration automatique. Il est très simple de préserver la qualité de l'huile et des produits.

- Dispositif de sécurité : une seule cuve peut être filtrée à la fois.
- La pompe de filtration brasse l'huile avant l'ouverture de la vidange pour décoller les particules du fond de la cuve, facilitant ainsi leur élimination.
- La chauffe est relancée dès que le niveau d'huile minimum est revenu dans la cuve pour accélérer le retour à la température de cuisson.
- La pompe est protégée en cas de manque d'huile.



6. Un testeur d'huile (en option) contrôle la qualité de l'huile et prévient lorsqu'il est nécessaire de la remplacer. Stop à l'improvisation : l'huile est remplacée lorsque c'est nécessaire, ni trop tôt ni trop tard.

7. Oil attendant® le «gardien de votre huile» vérifie constamment le niveau et l'ajuste dès que nécessaire depuis un bidon situé sous l'une des friteuses.

8. Sécurité : Nos innovations offrent de nombreux avantages par rapport aux autres friteuses, notamment celui d'empêcher la filtration simultanée de plusieurs cuves.

FQE

2FQE30U

3FQE30U

4FQE30U

Friteuses électriques

Computer Smart4U programmable

Remplissage et appoint d'huile automatique

Filtration Press&Go



Cuve 14 litres : économie huile 40%

Production 35Kg/h

Régulation au degré près

Jusqu'à 20 recettes programmables

Sur roulettes

Caractéristiques générales

Modèles	1 cuve	2 cuves	3 cuves	4 cuves
Puissance cuve pleine/demi-cuve kW	14/7	14/7	14/7	14/7
Dimensions L x P x H* mm	400 x 789 x 1152	794 x 789 x 1152	1192 x 789 x 1152	1588 x 789 x 1152
Poids kg	93	138	220	303
Capacité huile cuve pleine/demi-cuve litres	14/7	14/7	14/7	14/7
Production par cuve pleine** kg	35	35	35	35

	Descriptif	Réf. sans relevage	Prix euros	Réf. avec relevage	Prix euros
2 friteuses					
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2 cuves pleines	2FQE30U		2FQE30UBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2 demi-cuves gauche	2FQE30U1L		2FQE30U1LBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2 demi-cuves droite	2FQE30U1R		2FQE30U1RBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	4 demi-cuves	2FQE30U2		2FQE301BL	
3 friteuses					
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	3 cuves pleines	3FQE30U		3FQE30UBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2 demi-cuves gauche	3FQE30U1L		3FQE30U1LBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2 demi-cuves droite	3FQE30U1R		3FQE30U1RBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	4 demi-cuves gauche	3FQE30U2L		3FQE30U2LBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	4 demi-cuves droite	3FQE30U2R		3FQE30U2RBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	6 demi-cuves	3FQE30U3		3FQE30U3BL	
4 friteuses					
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	4 cuves pleines	4FQE30U	-	4FQE30UBL	-
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2 demi-cuves gauche	4FQE30U1L		4FQE30U1LBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2 demi-cuves droite	4FQE30U1R		4FQE30U1RBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	4 demi-cuves gauche	4FQE30U2L		4FQE30U2LBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	4 demi-cuves droite	4FQE30U2R		4FQE30U2RBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	6 demi-cuves gauche	4FQE30U3L		4FQE30U3LBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	6 demi-cuves droite	4FQE30U3R		4FQE30U3RBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	8 demi-cuves	4FQE30U4		4FQE30U4BL	

* Hauteur du dossier ** Production 1 cuve pleine ≈ Production 2 demi-cuves

FQG

2FQG30U

3FQG30U

4FQG30U

Friteuses gaz

Computer Smart4U programmable

Remplissage et appoint d'huile automatique

Filtration Press&Go



2FQG30U

Cuve 14 litres : économie huile 40%

Production 35Kg/h

Régulation au degré près

Jusqu'à 20 recettes programmables

Sur roulettes

Caractéristiques générales

Modèles	1 cuve	2 cuves	3 cuves	4 cuves
Puissance cuve pleine/demi-cuve kW	22/11	22/11	22/11	22/11
Dimensions L x P x H* mm	400x900x1180	800x900x1180	1190x900x1180	1590x900x1180
Poids kg	114	227	306	390
Capacité huile cuve pleine/demi-cuve litres	14/7	14/7	14/7	14/7
Production par cuve pleine** kg	35	35	35	35

Caractéristiques

	Descriptif	Réf. sans relevage	Prix euros	Réf. avec relevage	Prix euros
2 friteuses					
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2 cuves pleines	2FQG30U		2FQG30UBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2 demi-cuves gauche	2FQG30U1L		2FQG30U1LBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2 demi-cuves droite	2FQG30U1R		2FQG30U1RBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	4 demi-cuves	2FQG30U2		2FQG30U1BL	
3 friteuses					
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	3 cuves pleines	3FQG30U		3FQG30UBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2 demi-cuves gauche	3FQG30U1L		3FQG30U1LBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2 demi-cuves droite	3FQG30U1R		3FQG30U1RBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	4 demi-cuves gauche	3FQG30U2L		3FQG30U2LBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	4 demi-cuves droite	3FQG30U2R		3FQG30U2RBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	6 demi-cuves	3FQG30U3		3FQG30U3BL	
4 friteuses					
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	4 cuves pleines	4FQG30U		4FQG30UBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2 demi-cuves gauche	4FQG30U1L		4FQG30U1LBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2 demi-cuves droite	4FQG30U1R		4FQG30U1RBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	4 demi-cuves gauche	4FQG30U2L		4FQG30U2LBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	4 demi-cuves droite	4FQG30U2R		4FQG30U2RBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	6 demi-cuves gauche	4FQG30U3L		4FQG30U3LBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	6 demi-cuves droite	4FQG30U3R		4FQG30U3RBL	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	8 demi-cuves	4FQG30U4		4FQG30U4BL	

* Hauteur du dosseret ** Production 1 cuve pleine ≈ Production 2 demi-cuves

Série RE 14

RE 14

RE 14-2

Friteuses électriques haut rendement 1 ou 2 cuves

Résistances plates
Régulation électronique au °C

5 ans de garantie sur les cuves

PRODUCTION PROUVÉE : 35 kg/h



RE 14 avec computer
Roulettes et filtration en option

Melt Cycle automatique : fonte lente par cycle séquentiel des corps gras
Contrôleur digital



Friteuses livrées avec

Dotation standard avec 2 demi-paniers et couvercle
Système d'accrochage de panier

Nota :

C : Computer - SC : Tout inox - BL : Relevage automatique des paniers avec computer

Modèles 1 cuve - Caractéristiques

Modèle	RE 14 SC	RE 14 BL CSC
Capacité huile litres	20-25	20-25
Production par cuve kg/h	35	35
Alimentation électrique V/Hz	230-400/50/3	230-400/50/3
Puissance par cuve kW	14	14
Dimensions L x P x H * mm	400 x 800 x 850/1152	400 x 900 x 850/1364
Poids kg / Volume m ³	102 / 0,9	120 / 0,9

* Hauteur plan de travail/dosseret ou relevage

Modèles 2 cuves - Caractéristiques

Modèle	RE 14-2 SC	RE 14-2 BL CSC
Capacité huile litres	10-12,5	10-12,5
Production par cuve kg/h	18	18
Alimentation électrique V/Hz	230-400/50/3	230-400/50/3
Puissance par cuve kW	7	7
Dimensions L x P x H * mm	400 x 800 x 850/1152	400 x 900 x 850/1364
Poids kg / Volume m ³	102 / 0,9	120 / 0,9

* Hauteur plan de travail/dosseret ou relevage

Options

Descriptif	
Jeu de 4 roulettes ø127 mm dont 2 avec frein	MF
Computer : ajouter C dans la référence	Plus-value

Série RE 17

RE 17

RE 17-2

Friteuses électriques haut rendement 1 ou 2 cuves

Résistances plates

Régulation électronique au °C

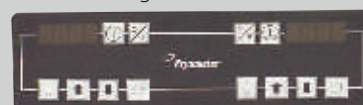
5 ans de garantie sur les cuves

PRODUCTION PROUVÉE : 40 kg/h



FPRE 17 avec computer
Roulettes et filtration en option

Melt Cycle automatique : fonte lente par cycle séquentiel des corps gras
Contrôleur digital



Friteuses livrées avec

Dotation standard avec 2 demi-paniers et couvercle

Système d'accrochage de panier

FRITEUSES

Nota :

C : Computer - SC : Tout inox - BL : Relevage automatique des paniers avec computer

Modèles 1 cuve - Caractéristiques

Modèle	RE 17 SC	RE 17 BL CSC
Capacité huile litres	20-25	20-25
Production par cuve kg/h	40	40
Alimentation électrique V/Hz	230-400/50/3	230-400/50/3
Puissance par cuve kW	17	17
Dimensions L x P x H * mm	400 x 800 x 850/1152	400 x 900 x 850/1364
Poids kg / Volume m ³	102 / 0,9	120 / 0,9

* Hauteur plan de travail/dosseret ou relevage

Modèles 2 cuves - Caractéristiques

Modèle	RE 17-2 SC	RE 17-2 BL CSC
Capacité huile litres	10-12,5	10-12,5
Production par cuve kg/h	20	20
Alimentation électrique V/Hz	230-400/50/3	230-400/50/3
Puissance par cuve kW	8,5	8,5
Dimensions L x P x H * mm	400 x 800 x 850/1152	400 x 900 x 850/1364
Poids kg / Volume m ³	102 / 0,9	120 / 0,9

* Hauteur plan de travail/dosseret ou relevage

Options

Descriptif	
Jeu de 4 roulettes ø 127 mm dont 2 avec frein	MF
Computer : ajouter C dans la référence	Plus-value

Série RE 22

RE 22

RE 22-2

Friteuses électriques haut rendement 1 ou 2 cuves

Résistances plates

Régulation électronique au °C

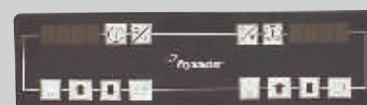
5 ans de garantie sur les cuves

PRODUCTION PROUVÉE : 50 kg/h



RE 22 avec computer
Roulettes et filtration en option

Melt Cycle automatique : fonte lente par cycle séquentiel des corps gras
Contrôleur digital



Friteuses livrées avec

Dotation standard avec 2 demi-paniers et couvercle

Système d'accrochage de panier

Nota :

C : Computer - SC : Tout inox - BL : Relevage automatique des paniers avec computer

Modèles 1 cuve - Caractéristiques

Modèle	RE 22 SC	RE 22 BL CSC
Capacité huile litres	20-25	20-25
Production par cuve kg/h	50	50
Alimentation électrique V/Hz	230-400/50/3	230-400/50/3
Puissance par cuve kW	22	22
Dimensions L x P x H * mm	400 x 800 x 850/1152	400 x 900 x 850/1364
Poids kg / Volume m ³	102 / 0,9	120 / 0,9

* Hauteur plan de travail/dosseret ou relevage

Modèles 2 cuves - Caractéristiques

Modèle	RE 22-2 SC	RE 22-2 BL CSC
Capacité huile litres	10-12,5	10-12,5
Production par cuve kg/h	25	25
Alimentation électrique V/Hz	230-400/50/3	230-400/50/3
Puissance par cuve kW	11	11
Dimensions L x P x H * mm	400 x 800 x 850/1152	400 x 900 x 850/1364
Poids kg / Volume m ³	102 / 0,9	120 / 0,9

* Hauteur plan de travail/dosseret ou relevage

Options

Descriptif	
Jeu de 4 roulettes ø 127 mm dont 2 avec frein	MF
Computer : ajouter C dans la référence	Plus-value

Série RE 180

RE 180

Friteuse électrique haut rendement 1 cuve

Résistances plates
Régulation électronique au °C
5 ans de garantie sur les cuves

PRODUCTION PROUVÉE : 70 kg/h



RE 180 avec computer et Roulettes en option

Melt Cycle automatique : fonte lente par cycle séquentiel des corps gras
Contrôleur digital



Friteuses livrées avec

Dotation standard avec 2 demi-paniers et couvercle
Système d'accrochage de panier

Nota :

Montage en batterie possible jusqu'à 4 friteuses : nous consulter.

Modèle 1 cuve - Caractéristiques

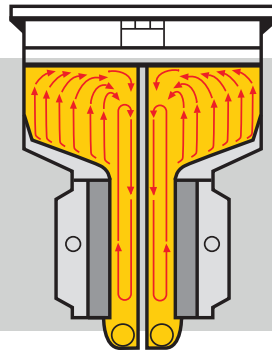
Modèle	RE 180	RE 180 CBL
Capacité huile maxi litres	40	40
Production par cuve kg/h	70	70
Alimentation électrique V/Hz	230-400/50/3	230-400/50/3
Puissance par cuve kW	21	21
Dimensions L x P x H mm	508 x 736 x 1137	508 x 1006 x 1179/1334*
Poids kg	114	132

* Hauteur avec relevage paniers en position basse/haute

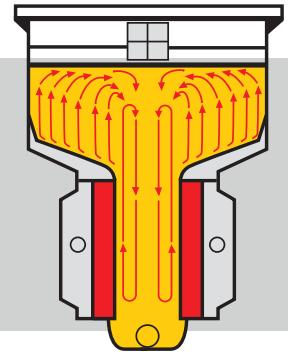
Option

Descriptif	
Jeu de 4 roulettes ø 127 mm dont 2 avec frein	MF

Friteuses gaz haute performance H55 - H55-2



2 cuves



brûleur
radiant



Batterie H55 avec poste de salage



5 ans de garantie sur le corps de chauffe
Brûleurs turbo à infrarouge transmettant la chaleur au travers d'une grande zone d'échange : permet de ne pas brûler l'huile et d'obtenir une parfaite uniformité de température.

Melt Cycle : assure la fonte lente et séquentielle du corps gras

Sécurité : système de coupure automatique

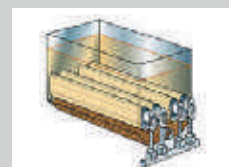
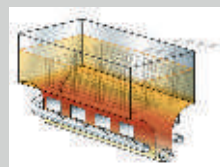
Hygiène : système de nettoyage pré-réglé de la cuve à l'eau bouillante (92°C)

Cheminée d'évacuation isolée : température réduite des gaz brûlés

Assurance de la qualité de fabrication décerné par l'AFNOR

Trouvez la friteuse gaz qui vous convient

La différence entre une friteuse à cuve ouverte et une friteuse à tuyères réside principalement dans la dimension de la zone froide et dans l'accessibilité de la cuve.



Série H

H 55

H 55-2



PRODUCTION PROUVÉE : 55 kg/h

H 55 BL CSC
Avec computer et relevage

**Friteuses turbo gaz 1 ou 2 cuves
très haute production
Chauffe indirecte par diffuseur
céramique infrarouge**
5 ans de garantie sur les cuves
et sur le corps de chauffe

Melt Cycle automatique : fonte lente
par cycle séquentiel des corps gras
Allumage électronique
Contrôleur digital



Friteuses livrées avec

Dotation standard avec 2 demi-paniers
et couvercle

FRITEUSES

Nota :

C : Computer - SC : Tout inox - BL : Relevage automatique des paniers avec computer

Montage en batterie possible jusqu'à 6 friteuses

Les batteries de friteuses sont livrables par 4 au maximum. Ex : 6 friteuses = 2 colis (4 + 2 friteuses)

Modèles 1 cuve - Caractéristiques

Modèle	H 55 SC	H 55 BL CSC
Capacité huile maxi litres	25	25
Production * par cuve kg/h	55-60	55-60
Alimentation électrique V/Hz	240/50/1	240/50/1
Puissance par cuve kW	23,4	23,4
Dimensions L x P x H ** mm	400 x 800 x 850/1158	400 x 870 x 850/1416
Poids kg / Volume m ³	110 / 0,8	120 / 0,9

* Production donnée à partir de frites surgelées 6/6 ** Hauteur plan de travail/dosseret ou relevage

Modèles 2 cuves : 2 friteuses en une avec contrôles indépendants - Caractéristiques

Modèle	H 55-2 SC	H 55-2 BL CSC
Capacité huile maxi litres	12	12
Production * kg/h	55-60	55-60
Alimentation électrique V/Hz	240/50/1	240/50/1
Puissance par cuve kW	11,7	11,7
Dimensions L x P x H ** mm	400 x 800 x 850/1158	400 x 870 x 850/1416
Poids kg / Volume m ³	130 / 0,8	140 / 0,9

* Production donnée à partir de frites surgelées 6/6 ** Hauteur plan de travail/dosseret ou relevage

Options

Descriptif		
Jeu de 4 roulettes ø 127 mm dont 2 avec frein		MF
Computer : ajouter C dans la référence (inclus dans le prix EPRI)	Plus-value	
Système de filtration FootPrint	Voir page 85	

Série MJ

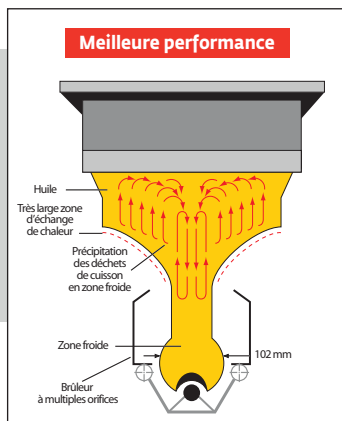
- MJ 45
- MJ 45-2
- MJ CFE

Friteuses gaz à chauffe indirecte par réflecteurs céramiques
5 ans de garantie sur les cuves



PRODUCTION PROUVÉE : 45 kg/h

MJ 45 ESC



PRODUCTION PROUVÉE : 70 kg/h

MJ CF ESC

Friteuse livrée avec

Dotation standard avec 2 demi-paniers et couvercle

Nota :

SC : Tout inox - Allumage piezzo

Toujours préciser la nature du gaz

Modèles 1 cuve - Caractéristiques

Modèle	MJ 45 ESC	MJ 45-2ESC
Capacité huile maxi litres	22-27	22-27
Production * par cuve kg/h	45	45
Alimentation électrique V/Hz	230/50/1	230/50/1
Puissance par cuve kW	35,8	17,9
Dimensions LxPxH mm	400 x 800 x 850/1168	400 x 800 x 850/1168
Poids kg /Volume m ³	80/0,6	80/0,6

* Production donnée à partir de frites surgelées 6/6

Modèles 1 cuve - Caractéristiques

Modèle	MJ CFE SC	MJ CFE DSC**
Capacité huile maxi litres	40	40
Production * par cuve kg/h	70	70
Alimentation électrique V/Hz	230/50/1	230/50/1
Puissance par cuve kW	44	44
Dimensions LxPxH mm	530 x 1020 x 850/1172	530 x 1020 x 850/1172
Poids kg /Volume m ³	130 / 1	130 / 1

* Production donnée à partir de frites surgelées 6/6 ** Modèle avec contrôleur digital à commander si filtration

Options

Descriptif	
Jeu de 4 roulettes ø 127 mm dont 2 avec frein uniquement	MF

Série SR

SR 42

SR 62

**Friteuses gaz
haut rendement "spécial brasserie"**
5 ans de garantie sur les cuves

**PRODUCTION
PROUVÉE : 30 kg/h**



SR 42 G SC
Roulettes en option

Friteuses livrées avec

Dotation standard avec 2 demi-paniers
et couvercle

Nota :

SC : Tout inox - Allumage piezzo

Caractéristiques

Modèle	SR 42 G SC	SR 62 G SC
Capacité huile litres	20-25	34-42
Production par cuve kg/h	30	45
Alimentation électrique V/Hz	230/50/1	230/50/1
Puissance par cuve kW	26,5	37,8
Dimensions L x P x H mm	394 x 743 x 1143	508 x 902 x 1143
Poids kg / Volume m ³	98 / 0,42	116 / 0,79

Options pour SR 42

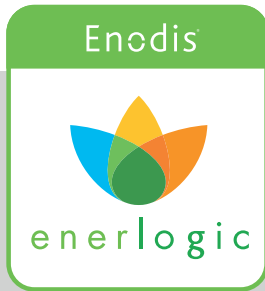
Descriptif	
Jeu de 4 roulettes ø 127 mm dont 2 avec frein	MF
1/2 panier	8030271
Panier	8030099

Options pour SR 62

Descriptif	
Jeu de 4 roulettes ø 127 mm dont 2 avec frein	MF
1/2 panier	8030301
Panier	8030017

Filtration

**Consommez moins
avec la filtration 7 microns**



Huile neuve



Huile **non filtrée** 5 jours d'utilisation

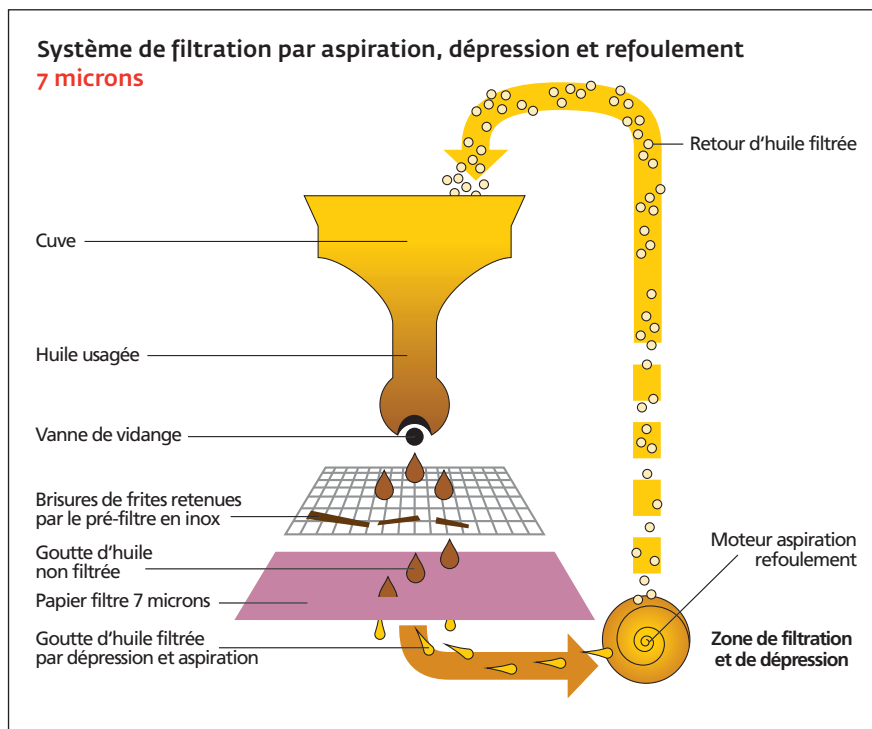


Huile **filtrée** 5 jours d'utilisation

Garantie de filtration 100%

Transfert et retour d'huile dans la cuve après passage forcé et obligatoire à travers un filtre de 7 microns :

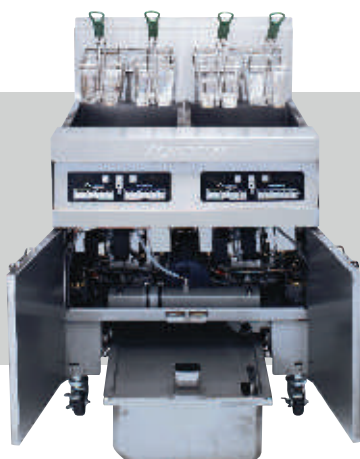
- grande économie d'huile
- parfaite qualité de frite
- performance de production accrue



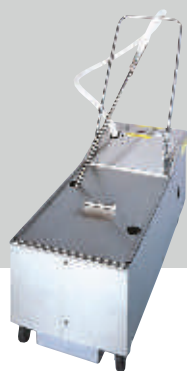
Filtration

- FP
- PF 50 R
- PF 95 LP

Filtre FootPrint encastrable Filtres mobiles indépendants



FootPrint : filtre encastré
Nota : 1 friteuse double-cuve compte pour 2 cuves



PF 50 R



PF95LP pour MJCFE



SDU 50
Pompe de transport pour huiles usées

Filtre FootPrint encastrable :

L'ensemble de filtration est unique au monde. Cuve amovible sur rails, 3 actions : aspiration - dépression - refoulement

L'ensemble de filtration est livré avec : 1 tige pour déboucher les vannes, 1 brosse de nettoyage calibrée, 1 échantillon de papier filtre, 1 échantillon de produit décapant. Aspiration et refoulement par pompe (sauf MJ CFE). Pour la MJ CFE, le FMB inclut un placard (L x P x H : 530 x 1020 x 850) pour la filtration. Toutes les batteries avec filtration sont livrées sur roulettes.

Caractéristiques

Nombre de cuves à filtrer	1*	2*	3*	4*	5*	6*
Prix pour H 55 - HB55BL - RE 14-17-22-180						
Prix pour MJ CFE (FMB)					-	-
Prix pour H55-2 ou H55-2BL	-	-	-		-	

* H 55-2BL : FootPrint disponible à partir de 2 friteuses (4 cuves)

Filtres mobiles indépendants PF50R pour tous les modèles de friteuses sauf MJCFE – PF95LP pour MJCFE uniquement :

Aspiration et refoulement par pompe

Caractéristiques

Modèle	PF 50 R	PF 95 LP
Capacité litres	23	40
Dimensions L x P x H mm	355 x 750 x 432	464 x 852 x 612
Poids kg	40	66

Option

Descriptif	
"U" de jonction à rajouter entre 2 friteuses ou placards	

Pompes de transport pour huiles usées :

Très utile pour la vidange des huiles usées. Evite la manipulation dangereuse des huiles chaudes.

Caractéristiques

Modèle	SDU 50	SDU 100
Capacité litres	27	49
Poids kg	27	35