

silex®

Made in Germany

Grill-Machines
Waffle-Bakers
Snack-Concepts

SF-360 Fritex® | Système de frire avec une technique de vaporisation

SILEX SF-360 Fritex®

Méthode de frire avec une technique de vaporisation pour économiser l'énergie



Les aliments sont vaporisés



Régulation électronique digital



Consommation l'énergie réduite



Préparation des aliments en grande quantité

SF-360 Fritex® | Système de frire avec une technique de vaporisation



Cubes de tofu



Frire en chaîne



Frire avec pleine égards



Exemple : L'unité SF-600

SF-360 Fritex®
Système de frire
avec un technique
vaporisation

tunnel
de frire

purge
d'huile

porte de front

dispositif d'aspiration

Régulation
électronique digital

chaîne
de frire

4 roues directionnelles
avec blocage



CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

SILEX SF-360 Fritex® Système de frire avec une technique de vaporisation

La machine SILEX SF-360-Fritex arrive à un capacité de 1.000 portions à l'heure. SILEX SF-360-Fritex est prévu pour l'usage dans les grandes établissements de la gastronomie, pour les grandes boucheries etc. Toute la viande, les légumes, les poissons, pané, frais ou surgelé peuvent être préparés avec un circulation d'huile de 27 litres.

SILEX La méthode de vaporisation

En comparaison avec autres friteuses, qui consomment 400 litres d'huile pour la chauffage, SILEX-SF 360 Fritex obtient le même résultat avec environnment 30 litres de huile. La température est contenue constante et avec le système de chauffage spéciale (breveté), les effets de réfrigération sont seulement minimales. Comme ça les aliments sont vaporisés constants avec la même température d'huile. À cause d'un chauffage minimisé l'huile est épargné et reste environnment 10 fois plus long.

SILEX SF-600 Fritex®

L'unité est variable. L'appareil peut être construit aux choix, est adapté à environnment prévu.

SILEX assure une cuisson propre, conserve la qualité et économise l'énergie.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type	Tension	Puissance totale	Fusible	Largeur de bande	Largeur	Hauteur	Profondeur	Poids brut
SF-360 Fritex®	400 V 3N	22 kW	3x32 Amp.	360 mm	2,1 metres	2 metres	1,07 metres	580 kg
SF-600 Fritex®	400 V 3N	- dépendant de la construction -		600 mm			- dépendant de la construction -	

SILEX Elektrogeräte GmbH

Rahlstedter Straße 185
22143 Hamburg

Telefon 0 40 - 668 59 7-0
Telefax 0 40 - 668 59 729

E-Mail: info@silex-de.com
Internet: www.silex-de.com