

Friteuses modulaires RFE 12 et RFG 12

RFE 12 & RFG 12 Modular fryers



RFE 12 on cabinet

20 kg French fries/h



RFG 12 on cabinet

20 kg French fries/h



RFG 12



RFE 12



MS-RFG 12



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

Friteuses modulaires à forte puissance avec une capacité de 10-12 l pour des frites fraîches ou surgelées, beignets, poissons panés, etc.

Modèle gaz RFG 12 : allumage Piezo par simple pression des 2 boutons d'allumage et de réglage. Contrôle de l'allumage de la veilleuse. Support panier multi-usage : accroche-panier, ltre pour résidus importants, et possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier. Dosseret arrière pour l'évacuation des gaz.

Modèle électrique RFE 12 : un seul bouton de commande : commutateur thermostat pour allumer et régler la température.

Une vidange en toute sécurité : cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile. Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité.

Équipement RFG 12 : réglage thermostatique 190°C, bouton d'allumage Piezo, thermocouple de sécurité, 2 brûleurs très puissants placés sous la cuve. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.

Équipement RFE 12 : commutateur-thermostat 190°C, 1 résistance à forte puissance maintenue par 2 brides inox, voyants de contrôle. Boîtier de contrôle totalement amovible pour un entretien aisé.

Eléments communs aux 2 friteuses : Pieds réglables jusqu'à 150 mm (avec possibilité de fixation au sol selon les normes CE-UL / NSF). Couvercle tout inox. Version coffre avec partie modulable : Porte et contre-porte à fermeture magnétique.

High powered modular fryers with a capacity of 10-12 L for fresh or frozen French fries, doughnuts, fish etc.

Gas model RFG 12: Piezo lighting of the pilot burner by 2 push-knobs on the front of the fryer. Lighting control of pilot burner. Multi-use basket holder: basket hanging system, lter for important wastes, frying possibilities of doughnuts or big pieces with no basket. Back pipe for gas exit.

Electric model RFE 12: only one button: thermostat-commutator 190°C, high power heating element hold by 2 stainless steel angles.

A perfect draining device in safe: the drawn and lightly tilted tank in only one piece is especially made for the direct ow of the oil without rest of oil in the tank. Draining device with tap in all stainless steel and safety system.

Features RFG 12: thermostatic regulation 190°C, press button for Piezo lighting, safety thermocouple, 2 high-power burners underneath the container. Delivered in LPG with a set of NG injectors.

Features RFE 12: thermostat-commutator 190°C, high power heating element hold by 2 stainless steel angles, pilot lights. Completely removable heating control box for easy cleaning.

Common features: adjustable stainless steel feet till 150 mm (can be xed on the bottom according to CE - UL / NSF). Lid in all stainless steel. Cabinet version with modular part: Door and inner-door with magnetic closing system.

Ref.	Puissance Power	Dimensions Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Rendement (frites) Output (French fries)	Poids Weight
RFG 12	7 kw	400 x 700 x 565 mm	205 x 280 x 100 mm	20 kg/h	25 kg
RFE 12	9 kw	400 x 610 x 445 mm	250 x 270 x 110 mm	20 kg/h	19 kg
RFG 12 sur coffre / on cabinet	7 kw	400 x 700 x 1070 mm	205 x 280 x 100 mm	20 kg/h	31-37 kg
MS-RFG 12		400 x 600 x 515 mm			12 kg