

FRITEUSE GVE

Le meilleur rapport qualité/prix



Friteuse à haut rendement :

Plus de 50kg/h de frites par cuve de 18L.

Elle est simple d'utilisation avec une filtration intégrée.

La friteuse GVE présente :

- Une capacité de 18L par cuve (9L pour une 1/2 cuve).
- Un système de filtration intégré manuel, cuves après cuves.
- Tableau de commande multiproduits.
- Mode de nettoyage.
- 2 demi-paniers de cuisson par friteuse.
- Au choix, ensemble de 1, 2, 3 ou 4 friteuses.
- 1 grande cuve ou 2 demi-cuves par friteuse (2x9L).

Friteuse GVE 073

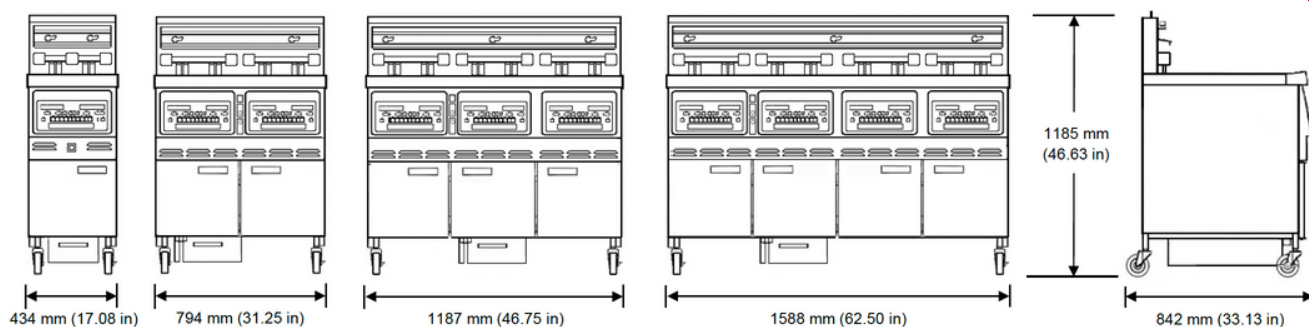


AVANTAGES

- Jusqu'à 27% d'économie d'huile.
- La durée de vie de l'huile est augmentée grâce à la filtration.
- Rinçage de fond de cuve à chaque filtration.
- Modèle électrique.
- Résistances relevables pour un nettoyage plus facile.
- Zone froide, pour conserver la qualité de l'huile.

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES :

Brosses.
Outil de support de résistance.
Câble.
Filtres.
Couvercles.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES :

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	ALIMENTATION (V)	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (MM)
GVE 071	1 CUVE, ÉLECTRIQUE*	380x1	14	L434xP842xH1185
GVE 072	2 CUVES, ÉLECTRIQUE*	380x2	28	L794xP842xH1185
GVE 073	3 CUVES, ÉLECTRIQUE*	380x3	42	L1187xP842xH1185
GVE 074	4 CUVES, ÉLECTRIQUE*	380x4	56	L1588xP842xH1185

*chaque cuve pleine, peut-être remplacée par 2 demi-cuves.

LES ARGUMENTS QUALITÉ



Qualité Henny Penny, présente dans toutes les grandes chaînes de fast-food.



La filtration, permettant de faire jusqu'à 27% d'économie d'huile.



Facile à utiliser, les programmes gèrent la cuisson.



Adaptée à tous les produits frits.



La friteuse s'adapte à la quantité d'aliments, pour toujours atteindre le même résultat.

GARANTIE ET SÉCURITÉ

SAV National 7j/7
0826 804 059
service@sfe-fr.com

CONSOMMABLES ET ACCESSOIRES

sfe.amshop.fr
04 94 37 12 20
adv@sfe-fr.com

CONTRAT DE MAINTENANCE

A votre écoute
04 12 04 64 03
maintenance@sfe-fr.com

FORMATIONS POUR VOS ÉQUIPES

Découvrir nos formations
04 12 04 01 14
formation@sfe-fr.com