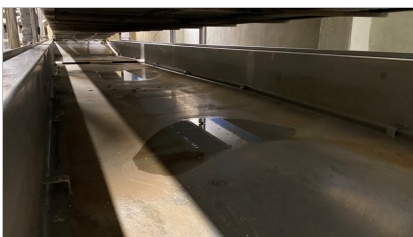
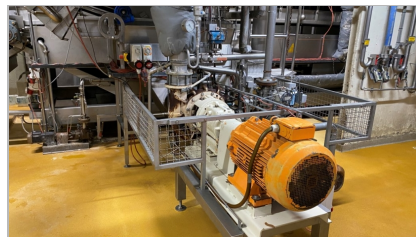
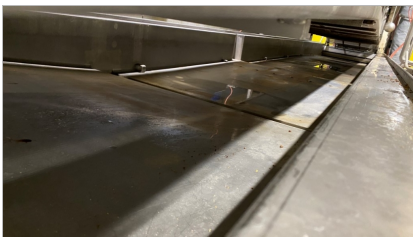
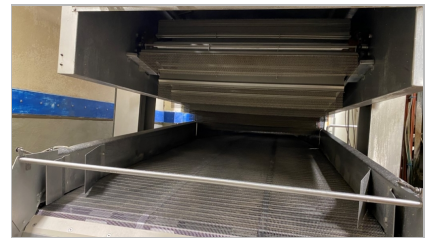
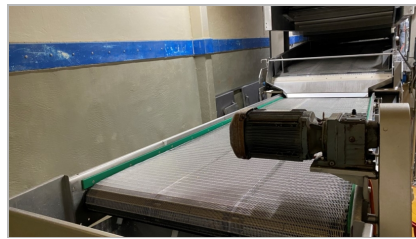
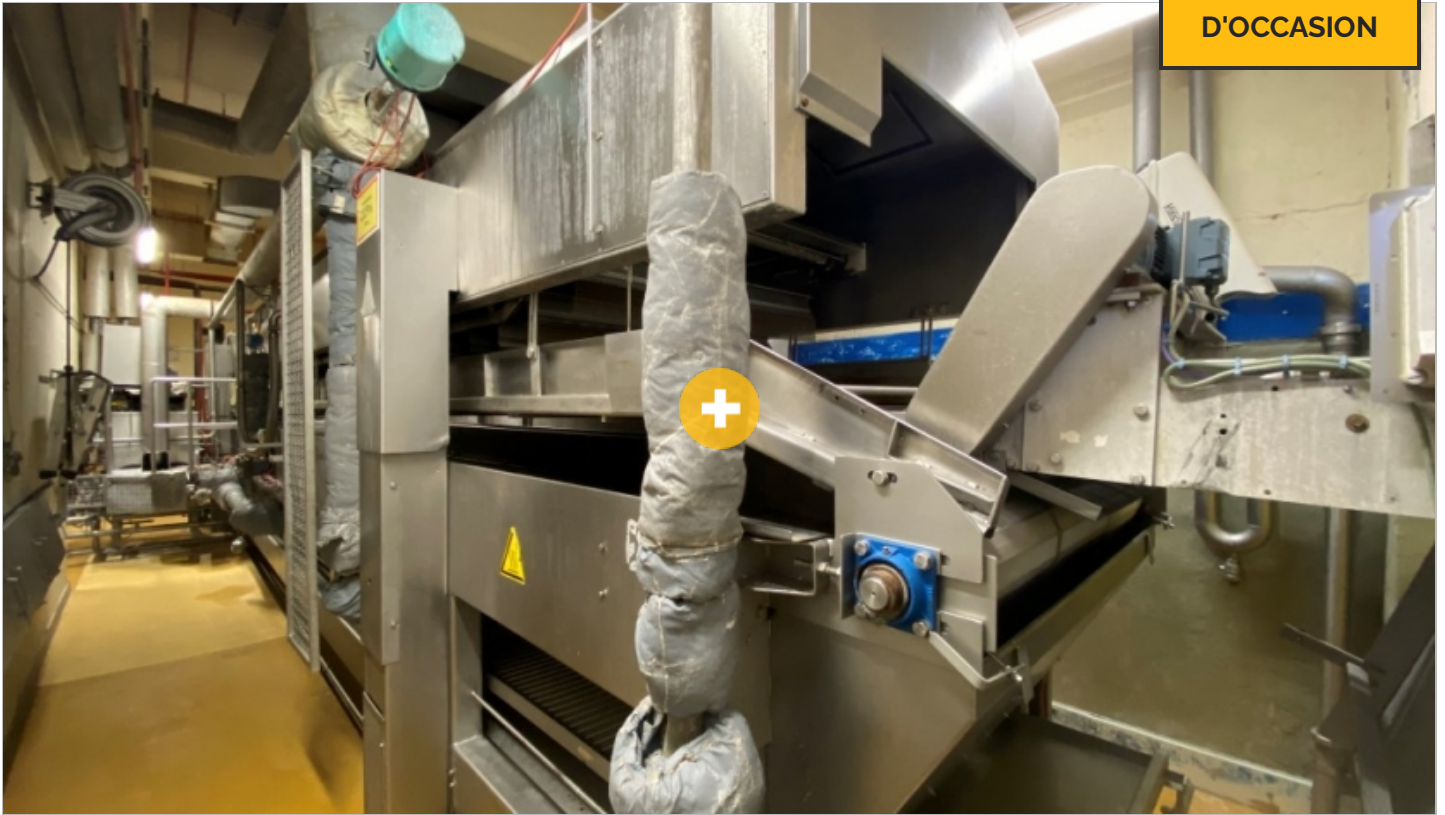


D'OCCASION



## FRITEUSE "FLORIGO"

- hautement apte pour les spécialités de pommes de terre : pommes noisettes, pommes parisiennes, rösti, croquettes, pommes dauphines, pommes duchesses, frites, ...
- Zonal Flow principe: contrôle du débit d'huile en 3 points
- Largeur nette du tapis ± 1.400 mm
- Longueur nette du tapis ± 9.000 mm
- Échangeur de chaleur externe : non inclus
- Levage électromécanique de la hotte
- Ouverture de maille 3 mm (tapis à œillet en fil d'acier inoxydable)
- Contrôle du niveau d'huile
- Hauteur max. du produit : ± 120 mm
- Hauteur d'entrée : ± 1.650 mm
- Hauteur de sortie : ± 1.500 mm
- Hauteur réglable du tapis supérieur avec entraîneurs
- Adapté au CIP
- Adapté à la protection incendie
- Trappes d'inspection en haut de la hotte
- Hotte isolée
- 1 cheminée d'évacuation
- Dimensions (L x l x H) : 12.500 x 2.580 x 2.470 mm (position fermée, haut de la hotte, sans extraction)

### Station de filtration avec filtre à bande

- Pompe à huile Cornell 5RB-F16K
- 35 m<sup>3</sup>/h,
- température de l'huile 180 °C
- 37 kW, 1 482 tr/min
- 400 V-50 Hz
- IE3-CoS, 0,83 %
- Dimensions (L x l x H) : 3.200 x 2.300 x 2.000 mm

+

### Pompe Blackmer NP3F pour vidange de friteuse

- SEW 3 kW
- 220 – 400 V
- 258 tr/min
- 50 Hz, 6,2
- A IE2-CoS 0,82 %

**Interested? Contact us!**

**phone: +32 56 77 33 50 - email: [info@barsso.com](mailto:info@barsso.com)**