

Friteuse à beignets L2000 ®

Les modèles **L2000A** et **L2000D** sont spécialement conçus pour la cuisson en continu de grands volumes de beignets, garantissant une qualité de cuisson homogène et une productivité optimale.

Grâce à leur couvercle à fermeture, la chaleur est parfaitement maîtrisée, assurant une cuisson uniforme. Le système de chauffage prolonge la durée de vie de la matière grasse tout en réduisant la consommation d'énergie.

Le chauffage direct dans l'huile maintient une température constante, limitant l'absorption de graisse et garantissant un produit final plus léger et doré à souhait.

La **L2000A** intègre une commande électronique avec jusqu'à 10 programmes de cuisson personnalisables et un mode automatique pour un confort d'utilisation avec retournement automatique des beignets et un gain de temps considérable.

La **L2000D**, quant à elle, est équipée d'un panier de cuisson à élévation manuelle assistée par vérin, facilitant la manipulation et la sécurité de l'opérateur.

30 à 60 beignets par cuisson

Panier à beignets

Couvercle



Chambre de pousse

Les + :

- Friture uniforme et rapide
- Faible absorption de graisse
- Chambre de pousse
- Economie d'énergie
- Programmes de cuisson

Plusieurs applications :



Beignets au fromage



Donuts



Beignets

Options :

- Chambre de fermentation sur roulettes avec réservoir d'eau intégré de 2L
- Filtre de vidange d'huile avec pompe de retour après filtration
- Corbeille réversible et augets inclinables (4 à 6 rangs chacun)
- 16, 18 et 20 plaques (dans la chambre de fermentation)
- Panier de cuisson plat avec couvercle de retenue pour la cuisson en immersion
- Plateau à beignets
- Nombreux accessoires disponibles

DÉTAILS TECHNIQUES		Taille 36	Taille 48	Taille 60
Longueur:		1600 mm	2000 mm	2400 mm
Largeur		990 mm	990 mm	990 mm
Poids à vide de l'appareil indépendant		env. 125 kg	env. 135 kg	env. 145 kg
Poids à vide de l'armoire		env. 156 kg	env. 178 kg	env. 223 kg
Tension		230 V/400 V-50 Hz	230 V/400 V-50 Hz	230 V/400 V-50 Hz
Puissance:				
Chauffage:	3-ph	6,0 kW	7,5 kW	9,0 kW
Chauffage de l'espace de fermentation	3-ph	0,95 kW	0,95 kW	0,95 kW
Branchement		CEE 400 V 16 A	CEE 400 V 16 A	CEE 400 V 16 A
Volume de remplissage		34 l/31 kg	42 l/39 kg	49 l/46 kg

Vidéo d'utilisation :



Zoom :

Panier pour beignets



Bac de cuisson



Réglage de la température



Chambre de fermentation

