

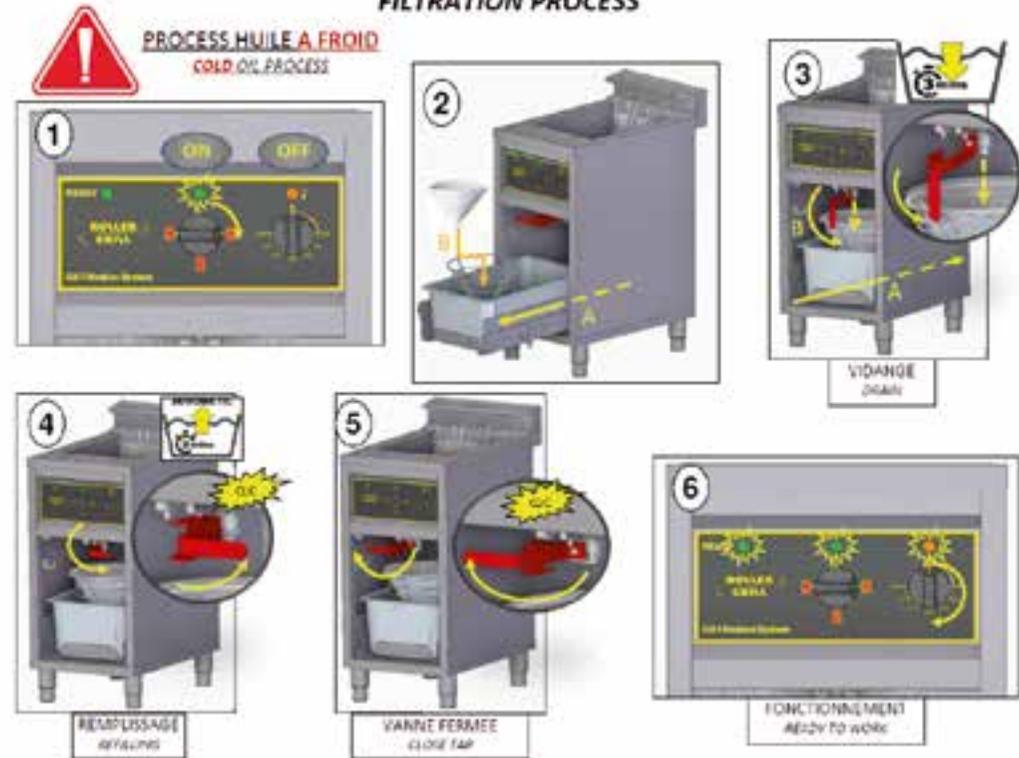


1 cuve / 1 tank

OFS 16

25 kg  
French fries/h

PROCESS FILTRATION  
FILTRATION PROCESS



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Rendement (frites) Output (French fries)	Poids Weight	Volts Volts
OFS 16	4-8-12 kW	400 x 700 x 980 mm	250 x 305 x 145 mm	25 kg/h	34 kg	380 V

**Friteuse sur coffre 16 L forte puissance à zone froide** (mêmes caractéristiques que la friteuse RFE 16 en page 62)

**Système tout inox de filtration d'huile** dans l'enceinte de la friteuse : rapide (5 min), efficace, sans effort et sécurisé en 3 étapes :

- 1. **Après décantation** dans la nuit, déverrouillage de la vanne pour supprimer l'eau, les résidus de cuisson, le mélange binaire (huile + eau blanchâtre) et ne conserver que l'huile.
- 2. **Vanne fermée** : écoulement dans un filtre interchangeable de la totalité de l'huile dans une bac GN 1/1 (H :200) avec poignées et monté sur chariot sur pied
- 3. **Par l'action de la pompe**, remplissage de la cuve de l'huile filtrée. Remise à niveau possible à hauteur d'1 L.

**Double sécurité** : capteur de niveau d'huile et blocage de la vanne

**Durée d'utilisation du filtre** : 1 semaine. Livré avec 25 filtres.

**High-power 16 L deep fryer with cold zone** (same features as the RFE 16 deep fryer on page 62). **Oil filtration system in all stainless steel** in the fryer enclosure: fast (5 min), efficient, effortless and safe in 3 steps !

- 1. **After settling** overnight, unlock the valve to remove water, cooking residues and the binary mixture (oil + whitish water), leaving only the oil.
- 2. **Valve closed** : all the oil flows through an interchangeable filter into a GN 1/1 (H:200) tray with handles, mounted on a pedestal trolley.
- 3 **The pump fills** the tank with filtered oil. Up to 1 liter of oil can be topped up.

**Double safety** : oil level sensor and valve blockage

**Filter service life** : 1 week. Supplied with 25 filters.