

## MODÈLES DE LA SÉRIE PFC

FRITEUSE DE COMPTOIR SANS HOTTE NI ÉVENT

# À la fine pointe de la technologie



- SANS HOTTE
- INODORE
- FILTRE À AIR HEPA
- PROTECTION INTÉGRALE CONTRE LES INCENDIES
- COMMANDES PROGRAMMABLES
- FACILE À NETTOYER
- PEU ENCOMBRANTE
- GRANDE CAPACITÉ
- CONCEPTION MODULAIRE



MAISON  
**Rondeau**

[www.maisonrondeau.com](http://www.maisonrondeau.com) / 1-888-227-7439

[www.PerfectFry.com](http://www.PerfectFry.com)

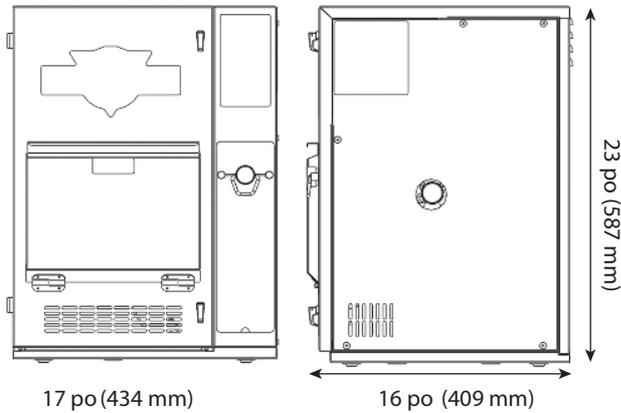
*La référence en matière de friture sans hotte*



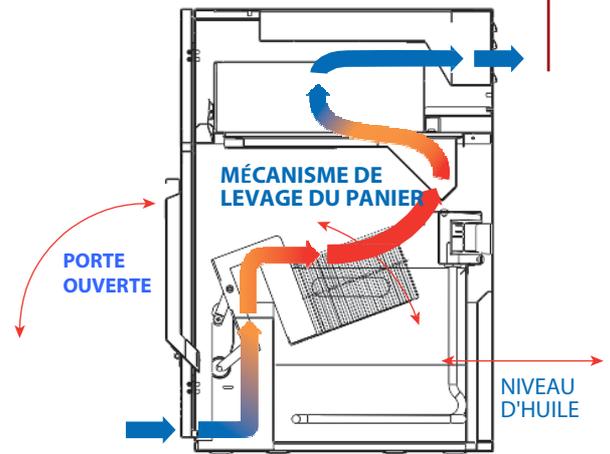
## DÉGAGEMENT

### DÉGAGEMENT

1 po autour et 0 po au-dessus de la friteuse



## SCHÉMA DE CIRCULATION DE L'AIR



## FICHES TECHNIQUES

### MODÈLE

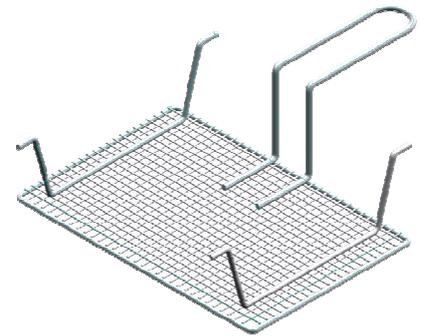
### PFC 570

### PFC 570

ALIMENTATION (volts)	240	208
INTENSITÉ DE COURANT	24	27
INTENSITÉ DU CIRCUIT	30	30 min.**
CORDONS EN OPTION	Cordon d'alimentation Prise NEMA L6-50	Cordon d'alimentation Prise NEMA L6-50
PUISSANCE (kW)	5.7	5.7
CAPACITÉ (lb/h)*	60	60

## PANIER

### COUVERCLE DE PANIER OPTIONNEL (à commander distinctement : numéro 6HT002)



## FICHE TECHNIQUE GÉNÉRALE

### (Tous les modèles)

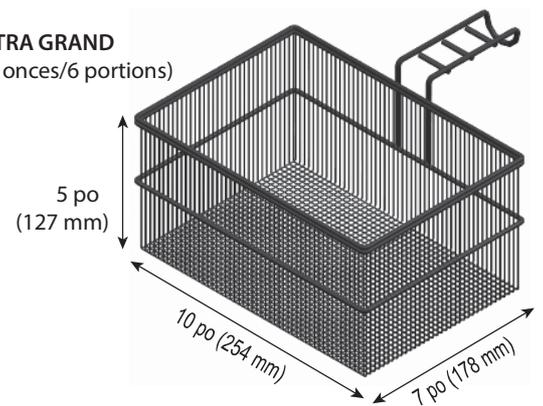
Les modèles internationaux sont offerts sur demande.

\*Selon un temps de friture maximal de 1-1/2 min.

\*\*À utiliser avec un circuit de dérivation autonome dont l'intensité de courant minimale est de 30 A. Les fils qui doivent être raccordés aux prises d'alimentation doivent avoir un calibre minimal de 10 AWG (intensité nominale de 30 A). Cette friteuse doit être raccordée à un circuit électrique indépendant monophasé mis à la terre, conformément aux codes et aux normes d'installation locales en vigueur.

Phase	Monophasé (trifilaire)
Fréquence	50/60 Hz
Poids	80 lb (36 kg)
Poids à l'expédition	95 lb (43 kg)
Dimensions à l'expédition	Prof. 22 po (559 mm) Larg. 22 po (559 mm) Hauteur 27 po (686 mm)
Volume à l'expédition	7.56 pi <sup>3</sup> (0,214 m <sup>3</sup> )
Capacité en huile	2 gallons américains (8 L)
Fabrication	Acier inoxydable
***Offerte aussi en option en armoire verrouillable.	

### EXTRA GRAND (32 onces/6 portions)



LES FICHES TECHNIQUES PEUVENT ÊTRE MODIFIÉES SANS PRÉAVIS.  
© 2013 Perfect Fry Company LLC. IMPRIMÉE AUX ÉTATS-UNIS.  
L10-378 R4

