

# FRITEUSE

## Définition

Appareil destiné à la cuisson dans un corps gras (cuisson par immersion ou flottante). Ex. : beignets, frites, tempuras,...

## Contraintes techniques

- Eloigner de tout matériau facilement inflammable et de point d'eau
- Ménager une distance de sécurité par rapport aux feux ouverts.
- Installer dans un local ventilé selon réglementation en vigueur.
- Prévoir un système d'extinction automatique.
- Adapter la puissance des friteuses aux quantités à produire.
- Recyclage des huiles usagées obligatoire.



## Descriptif technique

- Capacité exprimée en litre (de 6 à 30L).
- Expression du rendement en Kg/h basé sur la quantité de frites à produire (6\*6 surgelées précuites pendant 1 heure de production en conditions réelles).
- Environnement : bac de salage, rampe chauffante.
- Possibilité de montage en batterie en fonction des capacités à produire.
- Différents types de cuves disponibles : chaudronnée / emboutie.
- Existe différents types de paniers (1/2 paniers).
- Témoin de chauffe et dispositif de sécurité en cas de surchauffe.
- Pictogrammes gaz & electricité.

Impact	Critères communs	Critères spécifiques	
Impact ergonomique et fonctionnel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Système de filtration manuel.</li> <li>• Eléments de chauffe immergés dans l'huile &amp; relevables.</li> <li>• Eléments de chauffe immergés dans l'huile &amp; fixes.</li> <li>• Système de filtration par chariot.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Système de filtration intégré.</li> <li>• Eléments de chauffe intégrés sous la cuve.</li> <li>• Cuves sans aspérité.</li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relevage automatique des paniers.</li> <li>• Assemblage des modules à bords francs.</li> <li>• Relevage automatique de 1 ou 2 paniers (par temporisation).</li> <li>• Goulotte périphérique.</li> </ul>
Impact environnemental (économie d'énergie, recyclabilité)			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Régulation électronique des températures.</li> <li>• Electricité : adhésion DEEE.</li> <li>• Gaz : récupérateur de calories.</li> </ul>
Impact économique rendements & performances (qualitatif, quantitatif, technique)			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ratio minimum : 1 kW de puissance par litre d'huile.</li> <li>• Brûleur céramique ou torche.</li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuve à zone froide.</li> <li>• Défigeage automatique des graisses.</li> </ul>