



**FRITEUSES**

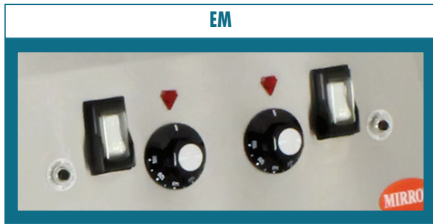


# SOMMAIRE

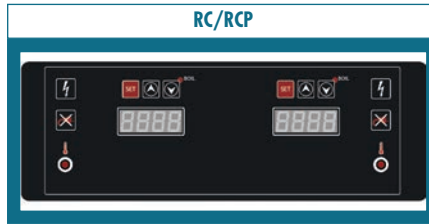
---

FRITEUSES ÉLECTRIQUES .....	398
FRITEUSES À GAZ .....	400
SYSTÈME DE FILTRATION .....	401
<i>Pour friteuses électriques et gaz .....</i>	<i>401</i>
POSTE SALAGE - MEUBLE NEUTRE.....	402
CUISEUR À PÂTES .....	403
<i>Puissance 8 kW .....</i>	<i>403</i>
<i>Haut rendement électrique.....</i>	<i>408</i>

FRITEUSES HAUT RENDEMENT ÉLECTRIQUES.....	404
FRITEUSES HAUT RENDEMENT GAZ.....	405
SYSTÈME DE FILTRATION .....	406
LAMPES DE RÉCHAUFFAGE .....	409



EM



RC/RCP

Contrôle par micro-processeur (le thermostat maintient la température optimale de l'huile).



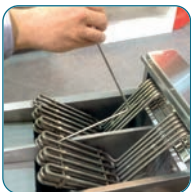
CL/CLP

Thermostat computer

1 cuve



2 cuves



Résistances relevables :  
facilité de nettoyage

Carrosserie acier  
inox



RC 217

RCP / CLP



Bac de filtration en acier inox + filtre tissu +  
pompe de retour d'huile

EM / RC / CL



Bac de filtration en acier inox + filtre tissu

## Comment choisir ?

- > **12 ou 17** : le résultat de cuisson sera identique, seul le temps de remontée de température entre 2 paniers sera différent.
- > **Quelle production ?** : en électrique kW x 2,5 = production en kilos/heure
- > **1 ou 2 cuves** : permet d'éviter les mélanges de goût dans l'huile quand l'utilisateur cuit des nourritures différentes.

### > Système de filtration intégré avec pompe de retour automatique de l'huile dans la cuve (« P ») :

- Plus de sécurité, économie en matière de consommation d'huile (ne pas oublier de changer l'huile au minimum 1 fois/semaine)
- Pour les autres modèles : vidange par gravité dans bac inox + filtre tissu



## Utilisation basique (12 kW pour 1 cuve / 6kW + 6kW pour 2 cuves)

Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Filtration	Relevage automatique	1 cuve (22 litres)	2 cuves (11 + 11 litres)
					Référence	Référence
<b>PROFONDEUR 800 - CUVE EMBOUTIE</b>						
<b>Thermostat mécanique</b>						
400	800	1030	Bac inox + filtre tissu	non	<b>EM 112</b>	<b>EM 212</b>

## Utilisation intensive (17 kW pour 1 cuve / 8,5kW + 8,5kW pour 2 cuves)

Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Filtration	Relevage automatique	1 cuve (22 litres)	2 cuves (11 + 11 litres)
					Référence	Référence
<b>PROFONDEUR 700 - CUVE SOUDÉE</b>						
<b>Thermostat électronique</b>						
400	700	1010	Bac inox + filtre tissu	non	<b>RC 117</b>	<b>RC 217</b>
			Bac inox + filtre tissu + pompe de retour d'huile	non	<b>RCP 117</b>	<b>RCP 217</b>
<b>Thermostat computer</b>						
400	700	1010	Bac inox + filtre tissu	oui	<b>117 CL</b>	<b>217 CL</b>
			Bac inox + filtre tissu + pompe de retour d'huile	oui	<b>117 CLP</b>	<b>217 CLP</b>
<b>PROFONDEUR 800 - CUVE EMBOUTIE</b>						
<b>Thermostat électronique</b>						
400	800	1030	Bac inox + filtre tissu	non	<b>ERC 117</b>	<b>ERC 217</b>
			Bac inox + filtre tissu + pompe de retour d'huile	non	<b>ERCP 117</b>	<b>ERCP 217</b>
<b>Thermostat computer</b>						
400	800	1030	Bac inox + filtre tissu	oui	<b>ECL 117</b>	<b>ECL 217</b>
		1090	Bac inox + filtre tissu + pompe de retour d'huile	oui	<b>ECLP 117</b>	<b>ECLP 217</b>

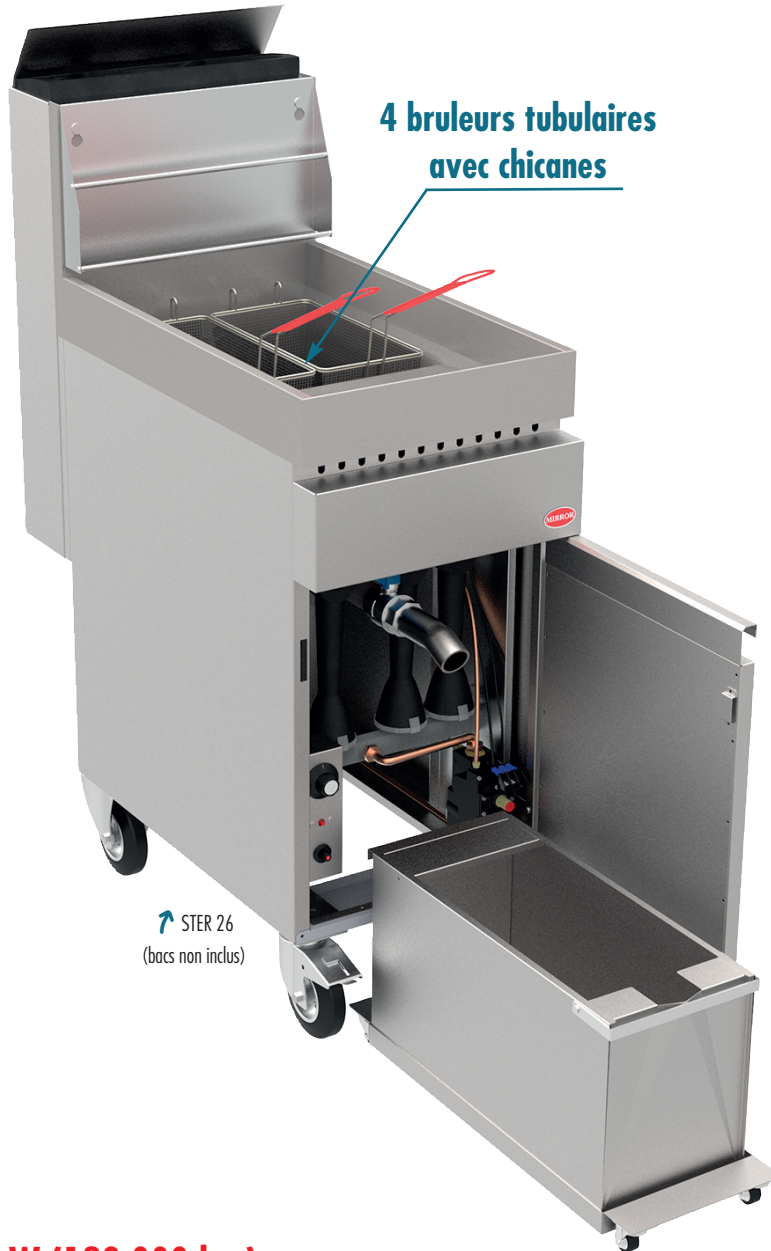
Pour une puissance de 22 kW : + 7%

### Infos produit

- Friteuse haut rendement simple (22 litres) ou double cuve (11+11 litres) - 400/3/N+T
- Contrôle par thermostat électronique (modèles RC/RCP/ERC/ERCP), par thermostat mécanique (modèles EM) ou par thermostat computer (modèles CL/CLP/ECL/ECLP)
- Thermostat de sécurité 230°C par cuve
- Zone froide de 7 litres en simple cuve et de 4 litres par cuve en double.
- Face avant et côtés inox
- Équipées de 4 roues en série dont 2 avec freins
- Vidange par l'avant (1")
- Contrôle de niveau d'huile - Tableau de commandes protégé - Résistances blindées en acier + basculement pour faciliter le nettoyage de la cuve.
- Hauteur de travail : 870 mm
- Couvercle fourni en standard

Batterie avec filtration : voir page 401





## CONTRÔLE MANUEL MÉCANIQUE



↑ STER 26  
(bacs non inclus)

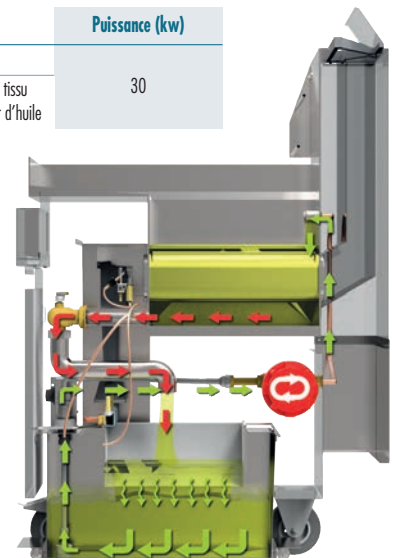
## Série Ster - 30 kW (128.000 btu)

Référence	Largeur	Profondeur	Hauteur	Contrôle	Filtration	Puissance (kw)
STER 26	405	830	1249	manuel	non	30
STER 26 P					Bac inox + filtre tissu + pompe de retour d'huile	

Hauteur de travail : 910

## Infos produit

- > Friteuse haut rendement – production : 45 à 50 kg/h.
- > Zone froide.
- > Roues en standard
- > Cuve de 26 L + zone froide de 9,5 L.
- > Vidange avant
- > Contrôle de niveau d'huile.
- > **Contrôle manuel** = thermostat mécanique
- > Modèle équipé de valve millivolts sans connexion électrique
- > Préciser gaz naturel, gaz butane ou propane à la commande.
- > Commande à l'intérieur de la porte
- > **Système de filtration intégré (P)** : + de sécurité, économie en matière de consommation d'huile (ne pas oublier de changer l'huile régulièrement, au minimum une fois/semaine).



↑ STER 26 P

Photos non contractuelles. CODIGEL et ses fournisseurs se réservent le droit de modifier à tout moment, sans avis préalable, ces caractéristiques techniques



## Filtre batterie incorporé

### 1 cuve

#### Référence

Batterie de 1	voir modèle "P"
Batterie de 2	FB2S
Batterie de 3	FB3S
Batterie de 4	FB4S
Batterie de 5	FB5S
Batterie de 6	FB6S

### 2 cuves

#### Référence

voir modèle "P"
FB2D
FB3D
FB4D
FB5D
FB6D

## Comment déterminer le prix d'une batterie ?

1. Prendre le prix de la friteuse sans filtration - ref sans P.
2. Multiplier par le nombre de friteuses désirées.
3. Ajouter le prix du système de filtration pour le nombre de friteuses désirées.
4. Si vous rajoutez un poste de salage incorporé à la batterie, il convient de le compter comme une friteuse supplémentaire dans le calcul du nombre total.

5. Le filtre peut être incorporé sous une friteuse ou sous le poste de salage (dans ce cas, perte de l'étagère intermédiaire).  
*Dans le cas de batterie incorporant, à la fois, des friteuses avec cuve simple et cuve double : appliquez le tarif "cuve double".*



↑ Poste de salage

## Poste de salage

Livré avec lampe de réchauffage halogène infrarouge (1 kW) et réceptacle perforé GN 1/1. Inox

Référence	Largeur	Profondeur	Hauteur	Type
SALTAE700	400	700	1010/1190	électrique
SALTAE800		800		électrique
SALTAG800	410	800	1160/1390	gaz

Dessous porte de rangement

Hauteur de travail : 870 mm

**Modèle encastrable : nous consulter**

Photos non contractuelles. CODIGEL et ses fournisseurs se réservent le droit de modifier à tout moment, sans avis préalable, ces caractéristiques techniques

## DE NOMBREUSES UTILISATIONS POSSIBLES



NOUVEAUTÉ  
2015

### Cuiseur à pâtes Version électrique uniquement (8 kW)

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Contrôle	Cycle nettoyage	Puissance (kW)
CP800	400	800	870	mécanique	non	8
CP85				électronique	oui	8
RINSETANK800				capacité 22 litres	oui	-

**Modèle encastrable ou batterie cuiseur à pâtes + rinsetank : nous consulter**

### Infos produit

- > Inox AISI-304.
- > Cuve emboutie de 22 litres (600 x 365 x 400 mm).
- > Régulation de la température de 30 à 100 °C.
- > Robinet en standard.
- > Cycle manuel de nettoyage d'amidon.
- > Roues en standard.
- > Arrivée d'eau en 3/4.
- > Ecoulement 1" male.

- > 1 grand panier inox (320 x 320 x 120 mm) et 9 petits paniers inox (80 x 90 x 120 mm).
- > Branchement sur vidange, sinon utiliser le réservoir (non fourni).

#### RINSETANK800

- > Module neutre pour rinçage des pâtes.

#### CP85

- > 2 programmes de temps et température.
- > Relevage automatique du panier.



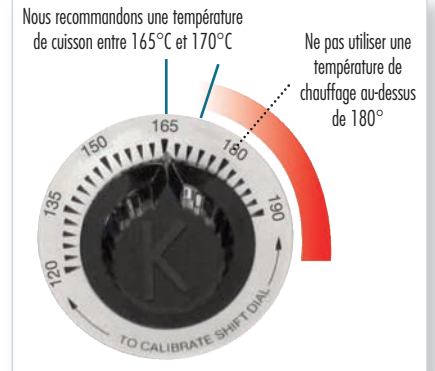
# FRITEUSES HAUT RENDEMENT ÉLECTRIQUES



↑ Modèle BB



↑ Modèle TS  
+ roulettes



**Cuve  
garantie  
à vie !**

## Électriques Modèle BB

Largeur	Profondeur	Hauteur	Cuve (L)	kW	Production	Version seule	Version SE
						Référence	Référence
395	795	1170	20	13,1	36 kg/h	EUE 14 BB	EUE 14 BBSE
490	895		35	18	50 kg/h	EUE 18 BB	EUE 18 BBSE
543	876	1180	45	38	70 kg/h	EUE 20 BB	EUE 20 BBSE
645	1048		63	48	100 kg/h	EUE 24 BB	EUE 24 BBSE

## Modèle TS

Largeur	Profondeur	Hauteur	Cuve (L)	kW	Production	Version seule	Version SE
						Référence	Référence
395	795	1170	20	19,5	40 kg/h	EUE 14 TS	EUE 14 TSSE
490	895		35	24,0	60 kg/h	EUE 18 TS	EUE 18 TSSE
543	876	1180	45	38	70 kg/h	EUE 20 TS	EUE 20 TSSE
645	1048		63	48	100 kg/h	EUE 24 TS	EUE 24 TSSE

## Options & accessoires

<b>EUE 14 BBDI</b>	Version encastrable de la EUE 14 BB. Cote d'encastrement : 375 x 565
<b>BL</b>	Supplément relevage automatique (uniquement sur TS) + rajouter 65 mm en prof.
<b>KITROULKEATING</b>	Jeu de 4 roulettes (dont 2 avec freins)

**Cuisson basse température :**  
- économie d'énergie réalisée  
- augmente la durée de vie de l'huile

## Infos produit

- > Cuve inox polie miroir avec grande zone froide (améliore la durée de vie de l'huile)
- > Double contacteur
- > Possibilité de mise en batterie jusqu'à 6 friteuses (avec possibilité de filtration intégrée)
- > Dotation : 2 paniers par friteuse + couvercle
- > 400/3/50 +T+N

### Gamme BB

- > Interrupteur marche arrêt
- > Témoin de mise sous tension
- > Témoin de chauffe
- > Melt cycle = fonte séquentielle des graisses

### Gamme TS

- > Idem gamme BB
- > + Témoin de température d'huile atteinte
- > + Double minuterie avec signal sonore
- > + Possibilité de relevage automatique (option BL)

### Version SE

- > Friteuse adaptée pour recevoir un filtre (en batterie, prévoir une seule de ce type). Voir systèmes de filtration page 406



↑ Modèle AA + roulettes  
(n'existe qu'en gaz)



↑ 2EU14AA+14PREP central  
+ roulettes

## Gaz (naturel ou propane) Modèle AA

Largeur	Profondeur	Hauteur	Cuve (L)	kW	Production	Version seule	Version SE
						Référence	Référence
390	730	1180	17	25	36 kg/h	EU 14 AA	EU 14 AA SE
492	830		31	38	54 kg/h	EU 18 AA	EU 18 AA SE
543	876		45	38	70 kg/h	EU 20 AA	EU 20 AA SE

## Modèle BB

Largeur	Profondeur	Hauteur	Cuve (L)	kW	Production	Version seule	Version SE
						Référence	Référence
390	730	1180	17	25	36 kg/h	EU 14 BB	EU 14 BB SE
492	830		31	38	54 kg/h	EU 18 BB	EU 18 BB SE
543	876		45	38	70 kg/h	EU 20 BB	EU 20 BB SE
645	1048		63	48	100 kg/h	EU 24 BB	EU 24 BB SE

## Modèle TS

Largeur	Profondeur	Hauteur	Cuve (L)	kW	Production	Version seule	Version SE
						Référence	Référence
390	730	1180	17	25	36 kg/h	EU 14 TS	EU 14 TS SE
492	830		31	38	54 kg/h	EU 18 TS	EU 18 TS SE
543	876		45	38	70 kg/h	EU 20 TS	EU 20 TS SE
645	1048		63	48	100 kg/h	EU 24 TS	EU 24 TS SE

## Options & accessoires

EU 14 BBDI	Version encastrable de la EU 14 BB. Cote d'encastrement : 375 x 565
BL	Supplément relevage automatique (uniquement sur TS) + rajouter 65 mm en prof.
KITROULKEATING	Jeu de 4 roulettes (dont 2 avec freins)

**Cuve  
garantie  
à vie !**

## Infos produit

- > Cuve inox polie miroir avec grande zone froide (améliore la durée de vie de l'huile)
- > **Chauffe par tubulures à ailettes haut rendement (nécessite moins de puissance)**
- > Possibilité de mise en batterie jusqu'à 6 friteuses (avec possibilité de filtration intégrée)
- > Dotation : 2 paniers par friteuse + couvercle
- > Gaz ou propane : à préciser à la commande

### Gamme AA

- > Interrupteur marche arrêt (sans branchement électrique)

### Gamme BB

- > Interrupteur marche arrêt (raccordement 230/1/50 pour allumage)
- > Témoin de mise sous tension
- > Témoin de chauffe
- > Melt cycle = fonte séquentielle des graisses

### Gamme TS

- > Idem gamme BB
- > + Témoin de température d'huile atteinte
- > + Double minuterie avec signal sonore
- > + Possibilité de relevage automatique (option BL)

### Version SE

- > **Friteuse adaptée pour recevoir un filtre (en batterie, prévoir une seule de ce type).**
- Voir systèmes de filtration page 406**



## RALLONGE LA DURÉE DE VIE DE L'HUILE DE 30 À 40%

### 1

#### 1 Filtre mobile indépendant

##### Infos produit

- > Utilisable avec tous les modèles, électriques ou gaz (max 6)
- > Pompe (1/3 HP) réversible aspiration / renvoi avec lance (durée de la filtration sur modèle 14 : environ 2 à 3 minutes)
- > Cuve en acier inoxydable sur roulettes, livrée avec couvercle
- > Système filtre papier. Voltage 230/1/50.



## FILTRE INCORPORÉ

### 2

#### 2 Filtre incorporé sous une friteuse SE

Exemple de calcul :

**1 batterie de 4 friteuses EUE 14 AA**  
**= 1 EUE14AASE + 3 EUE14AA + 1 SE14-4**



↑ SE 14-1 + EUE 14AA SE

##### Infos produit

- > Utilisable avec modèles électriques ou gaz
- > Pompe (1/3 HP) réversible aspiration / renvoi (durée de la filtration sur modèle 14 : environ 2 à 3 minutes)
- > Système filtre papier. Voltage : 230/1/50
- > Grande sécurité et facile d'utilisation
- > Un seul filtre est nécessaire pour filtrer 1 à 6 friteuses en batterie
- > Préciser la position du filtre

### 3

#### 3 Filtre incorporé dans un meuble neutre ou bac de salage (central ou latéral)

Exemple de calcul :

**1 batterie de 3 friteuses EU 18 TS = 3 EU 18 TS BL**  
**(relevage automatique) + 1 SE 18-3 CF + roulettes**

Précisez si vous souhaitez un dessus plat ou un poste de salage dans le meuble neutre.



## ① Filtre mobile indépendant

Référence	Largeur	Profondeur	Hauteur	Pour cuve (l)	Modèle adaptable
EUE PC14	370	795	335/770	21	14
EUE LB165	725	950	330/570	54	24
EUE LB200	775	1000	360/575	90	24

## ② Filtre incorporé sous une friteuse

Nombre de friteuses reliées au filtre	Modèle 14 Cuve : 22 L	Modèle 18 Cuve : 40 L	Modèle 20 Cuve : 53 L	Modèle 24 Cuve : 71 L
	Référence	Référence	Référence	Référence
1 friteuse	SE 14-1	SE 18-1	SE 20-1	SE 24-1
2 friteuses	SE 14-2	SE 18-2	SE 20-2	SE 24-2
3 friteuses	SE 14-3	SE 18-3	SE 20-3	SE 24-3
4 friteuses	SE 14-4	SE 18-4	SE 20-4	SE 24-4
5 friteuses	SE 14-5	SE 18-5	SE 20-5	SE 24-5
6 friteuses	SE 14-6	SE 18-6	SE 20-6	SE 24-6

## ③ Filtre incorporé dans un meuble neutre ou bac de salage (central ou latéral)

Nombre de friteuses reliées au filtre	Modèle 14 Cuve : 22 L	Modèle 18 Cuve : 40 L	Modèle 20 Cuve : 53 L	Modèle 24 Cuve : 71 L
	Référence	Référence	Référence	Référence
1 friteuse	SE 14-1 CF	SE 18-1 CF	SE 20-1 CF	SE 24-1 CF
2 friteuses	SE 14-2 CF	SE 18-2 CF	SE 20-2 CF	SE 24-2 CF
3 friteuses	SE 14-3 CF	SE 18-3 CF	SE 20-3 CF	SE 24-3 CF
4 friteuses	SE 14-4 CF	SE 18-4 CF	SE 20-4 CF	SE 24-4 CF
5 friteuses	SE 14-5 CF	SE 18-5 CF	SE 20-5 CF	SE 24-5 CF
6 friteuses	SE 14-6 CF	SE 18-6 CF	SE 20-6 CF	SE 24-6 CF

## Meuble neutre

Référence	Largeur	Profondeur	Hauteur
14 PREP	390	700	1180
18 PREP	490	795	
20 PREP	543	845	
24 PREP	648	945	

## Options & accessoires

### KITROULKEATING

Jeu de 4 roulettes (dont 2 avec freins)

## Infos produit

- > Meuble neutre (idem aspect friteuse) avec au choix : dessus plat ou bac de salage.
- > Peut être installé séparé ou dans la batterie.
- > Placard intérieur 2 étagères.
- > Possibilité d'accrocher lampe 2LCF (voir page 409).



# CUISEURS À PÂTES

## HAUT RENDEMENT ÉLECTRIQUE



**pocher**



**blanchir**



**transformer**



**remettre en température**



**bouillir**



↑ EUE 14 PASTA + EUE 14 RINCE  
+ robinet + roulettes



↑ EUE 14 PASTA + roulettes

## LES + PRODUITS

- Une gamme permettant une production jusqu'à 150 kg/heure
- Une puissance de base de 15,5 kW soit près du double de la concurrence
- Des fonctions multiples : blanchir, pocher, bouillir ou remettre en température

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Cuve (l)	kW	Production/h (kg)
EUE 14 PASTA	400	800	1180	26	15,5	45
EUE 14 RINCE						
EUE 18 PASTA	500	850		40		
EUE 18 RINCE						
EUE 20 PASTA	550	900		64	21,4	110
EUE 20 RINCE						
EUE 24 PASTA	650	1000	90	28,6	150	
EUE 24 RINCE						

## Options & accessoires

Roulettes : jeu de 4

Robinet (pour rinçage eau froide)

Panier carrousel 14 avec 9 paniers plastiques portion (ref 018207)

Panier carrousel 18 et 20 avec 16 paniers plastiques portion

Panier plastique portion (ref 00005253)

BL : supplément relevage automatique, rajouter +65 mm en profondeur



## Infos produit

**Plus qu'un seul cuiseur à pâtes : possibilité de cuire fruits de mer, œufs, légumes ou sous-vide. Le PASTA travaille en pré-cuisson et réchauffage :**

- Mise en ébullition en moins de 10 minutes
- Remontée en température diminuée de moitié par rapport la concurrence
- Système d'auto-remplissage de série (maintien de la température)
- Ecumage de l'amidon et de la mousse
- Branchement sur eau froide
- Double timer digital
- Construction tout inox
- Doit être branché sur vidange

Photos non contractuelles. CODIGEL et ses fournisseurs se réservent le droit de modifier à tout moment, sans avis préalable, ces caractéristiques techniques



↑ 15029



↑ 2 LOR



↑ 15030



↑ 2 LCF



↑ 1 LX



↑ Exemple de composition à partir de 1 LX  
(portique à faire fabriquer par un inoxier)

Photos non contractuelles. CODIGEL et ses fournisseurs se réservent le droit de modifier à tout moment, sans avis préalable, ces caractéristiques techniques

Référence	Désignation	Puissance (w)
15029	Lampe infra-rouge en aluminium avec câble extensible	175
15030	Lampe infra-rouge en cuivre avec câble extensible	175
1 LX	1 lampe suspendue pour zone de chauffe diamètre 30 cm	250
2 LOR	2 lampes avec potence (livrées avec bac GN1/1 prof 65) à poser sur meuble pour zone de chauffe 30 x 50 cm	2 x 250
2 LCF	2 lampes avec potence à accrocher sur meuble pour zone de chauffe 30 x 50 cm	2 x 250

## Infos produit

- Maintien du croustillant durant 10 à 15 minutes.
- Maintien au chaud poulet, poisson pané, crevettes durant 1 heure.
- Maintien à température viandes rôties... et les sauces restent crémeuses.
- Fabrication inox
- 230/1/50