

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Friteuse - 2 x 4 L - 2 paniers - jusqu'à 2 kg de frites
Maxima


Description	Caractéristiques
Les deux paniers de 4 litres de cette friteuse permettent de préparer deux fois plus de produits en même temps. Ce modèle de table convient à toute cuisine professionnelle et peut être placé sur le comptoir ou sur une table. Vous pouvez rapidement frire jusqu'à deux fois plus de portions de 1 kg de frites ou d'autres délicieux snacks. Grâce au thermostat convivial, vous pouvez régler la température de chaque friteuse individuellement. C'est idéal lorsque vous souhaitez préparer des frites dans une friteuse et des snacks nécessitant une température différente dans l'autre. Les températures sont comprises entre 0°C et 190°C. La friteuse est également équipée d'un voyant lumineux qui indique que l'huile est chauffée à la bonne température et qu'elle est prête à être utilisée. Qualité et sécurité Si une friteuse de bonne qualité est un atout pour tout établissement de restauration, la sécurité a également été prise en compte. Cette friteuse est équipée de deux couvercles amovibles pour éviter les éclaboussures d'huile. Toutes les poignées sont résistantes à la chaleur et l'appareil est équipé d'une protection contre les surcharges. Pour éviter tout déplacement pendant l'utilisation, la friteuse reste stable grâce à ses pieds en caoutchouc. L'huile reste fraîche plus longtemps grâce à la zone froide intégrée. L'élément chauffant est situé juste au-dessus du fond de la friteuse, de sorte que l'huile entre l'élément et le fond reste un peu plus froide. L'avantage est que les miettes brûlent moins vite et que l'huile dure plus longtemps.	Poids (en kg) 12
	Capacité d'huile par cuve (en l) 03 -- 04
	Zones de cuisson Double
	Avec vidange Non
	Températures 0° c - 190° c
	Type de branchement Monophasé
	DIRECT USINE Non
	voltage 230 v
	Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Pièces amovibles Cette friteuse professionnelle est également facile à nettoyer, grâce au boîtier, aux paniers de friture, aux couvercles et aux grilles en acier inoxydable. Les coins arrondis évitent que la saleté ne s'y incruste. Les résidus de graisse et d'huile peuvent être éliminés en trempant les parties amovibles dans de l'eau chaude additionnée d'un peu de savon. Brossez ensuite le tout et séchez les pièces à l'aide d'un chiffon doux. Essuyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide. Caractéristiques • Friteuse de luxe à double réservoir • Entièrement en acier inoxydable • Thermostats réglables : 0°C à 190°C • Éléments chauffants protégés • Couvercles et cuves amovibles • Pieds en caoutchouc Caractéristiques du produit • Dimensions du panier : L16 x P22 x H12,5cm	