

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Friteuse - 2 x 8 L - 2 paniers - avec robinet de vidange
Maxima


Description	Caractéristiques
Lorsque vous travaillez dans une boulangerie, une poissonnerie, un food truck ou d'autres services de restauration, vous voulez servir les clients le plus rapidement possible. Cette friteuse double est parfaitement adaptée à cet objectif. Avec une capacité totale de 16 litres, vous pouvez frire les produits deux fois plus vite et servir les commandes plus rapidement que jamais. Il s'agit également d'une friteuse de table compacte qui peut donc être placée sur n'importe quel comptoir ou table. Grâce au thermostat convivial, vous pouvez amener l'huile dans chaque friteuse à la température précise, séparément, dans une plage comprise entre 0°C et 190°C. De plus, la friteuse est équipée d'un voyant lumineux qui vous permet de savoir exactement quand l'huile est suffisamment chaude. Poignées résistantes à la chaleur Pendant la friture, la température peut atteindre 190°C. Il est donc essentiel de travailler en toute sécurité. Vous pouvez utiliser les couvercles amovibles de la friteuse pendant l'utilisation pour éviter les éclaboussures d'huile. Les poignées des couvercles et des paniers sont également résistantes à la chaleur pour plus de sécurité. Les pieds en caoutchouc situés à la base de l'appareil garantissent que la friteuse reste bien en place. Si vous devez déplacer l'appareil, les poignées latérales sont également résistantes à la chaleur. La friteuse est en outre équipée d'une protection contre les surcharges et, grâce à la zone froide intégrée, l'huile de friture reste fraîche plus longtemps. L'élément chauffant est légèrement surélevé par rapport au fond de la cuve, de sorte que l'huile située entre l'élément et le fond de la cuve reste plus	Poids (en kg) 17.2
	Capacité d'huile par cuve (en l) 07 -- 08
	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
froide. Les miettes qui tombent brûlent ainsi moins vite, ce qui signifie que l'huile doit être remplacée moins souvent. Lors de la vidange, vous pouvez utiliser les robinets de vidange très pratiques. Facile à nettoyer Cette friteuse électrique double est facile à nettoyer, ce qui permet de la remettre en service rapidement. Elle est fabriquée en acier inoxydable et présente une finition élégante avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage. Les pièces sont amovibles et peuvent être trempées dans de l'eau chaude savonneuse pour éliminer les résidus d'huile et de graisse. Ensuite, tout peut être nettoyé à l'aide d'une brosse douce, d'eau chaude et d'un détergent doux. Séchez avec un chiffon doux. Caractéristiques • Friteuse de luxe à double réservoir • Complète avec valve à huile • Entièrement en acier inoxydable • Thermostats réglables : 0°C à 190°C • Protection contre les surcharges • Pieds en caoutchouc Caractéristiques du produit • Dimensions du panier : L19 x P24 x H14cm	