Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Friteuse - 6 L - 1 panier - jusqu'à 1,2 kg de frites

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 280 x 440 x 315
- Températures : +0°C à +200°C
- Volume (L) : 6
- Puissance (kW) : 2.5
- Poids (kg) : 5
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Cette friteuse en acier inoxydable avec un seul bac convient pour frire et frire des frites et d'autres snacks. La cuve amovible de 10 litres contient 6 litres d'huile pour 1,2 kg de frites. La friteuse électrique est dotée d'un couvercle amovible et de quatre pieds en caoutchouc, ce qui la rend très stable. Grâce au thermostat réglable, vous pouvez régler la bonne température pour créer des frites et des snacks croustillants. La température est réglable de 0°C à 200°C.

Changez l'huile moins souvent

Cette friteuse dispose également d'une zone froide. L'avantage est que l'huile reste fraîche plus longtemps. La friture est donc plus saine, mais vous devez changer l'huile moins souvent. Dans une friteuse à zone froide, l'élément chauffant protégé est suspendu dans l'huile à environ 2 cm au-dessus du fond, de sorte que l'huile située sous l'élément chauffant reste beaucoup plus froide. Par conséquent, les miettes qui tombent au fond brûlent moins vite et la graisse de friture reste meilleure plus longtemps. La sécurité lors de la friture est essentielle dans une cuisine de restauration. Utilisez donc toujours le couvercle pour frire et placez la friteuse sur une surface stable et ferme à hauteur de table. En outre, cette friteuse est équipée d'une protection contre les surcharges.

Facile à nettoyer

Le nettoyage régulier d'une friteuse est important pour préserver la

Caractéristiques

Puissance (kW)	2.5
Poids (en kg)	5
Référence constructeur	09364950
Capacité d'huile par cuve (en l)	05 -- 06
Largeur (en cm)	28
Hauteur (mm)	315
Zones de cuisson	Simple
Avec vidange	Non
Profondeur	440
Températures	+0°C à +200°C
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	2.5
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
Dimensions extérieures (en mm)	280 x 440 x 315
voltage	230V

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
fraîcheur de l'huile et pour l'hygiène. Cette friteuse est fabriquée en acier inoxydable et présente une finition lisse qui facilite le nettoyage. L'extérieur de l'appareil peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide. Toutes les pièces à l'intérieur de la friteuse peuvent être retirées pour faciliter le nettoyage. Nettoyez les pièces avec une brosse, de l'eau chaude et un savon doux. Caractéristiques • Entièrement fabriquée en acier inoxydable • Comprend une zone froide • Thermostat réglable : 0°C à 200°C • Éléments chauffants protégés • Couvercle et réservoir amovibles • Repose sur quatre pieds en caoutchouc Caractéristiques du produit • Dimensions du panier : L20 x P22 x H11cm **Autres informations** • Dimensions (mm) : 280 x 440 x 315 • Températures : +0°C à +200°C • Volume (L) : 6 • Puissance (kW) : 2.5 • Poids (kg) : 5 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable	dimensions 280 x 440 x 315 **Garantie 1 an sur les pièces incluse**