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

Friteuse - 2 x 6 L - 2 paniers - jusqu'à 2,4 kg de frites

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 570 x 440 x 315
- Températures : +0°C à +200°C
- Volume (L) : 6
- Puissance (kW) : 5
- Poids (kg) : 9.5
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Cette friteuse est fabriquée en acier inoxydable et possède deux bacs amovibles. Vous pouvez ainsi faire frire deux fois plus d'aliments. Les bacs peuvent contenir jusqu'à deux fois 6,5 litres d'huile, ce qui permet de frire de grandes quantités d'aliments. Pour garantir la solidité et la stabilité de l'appareil, il est équipé de quatre pieds en caoutchouc. Et comme tous les produits ne sont pas cuits à la même température, le thermostat réglable vous permet de régler facilement la température souhaitée entre 0°C et 200°C.

Des fritures sûres grâce aux couvercles amovibles

La friture dans l'huile peut atteindre des températures de 200°C, c'est pourquoi il est important de le faire en toute sécurité. Cette friteuse professionnelle double est dotée de deux couvercles amovibles qui vous permettent de couvrir les récipients pendant la cuisson afin d'éviter les éclaboussures. Il est également important de placer une friteuse sur une surface stable, c'est pourquoi ce modèle de table est idéal et sûr. En outre, la friteuse est équipée d'une protection contre les surcharges et dispose d'une zone froide. L'élément chauffant protégé est suspendu dans l'huile à 2 cm au-dessus du fond. L'huile sous l'élément chauffant reste beaucoup plus froide, de sorte que les miettes qui tombent au fond brûlent plus lentement, ce qui signifie que l'huile reste meilleure plus longtemps. L'huile doit être changée moins souvent, ce qui permet une friture plus saine.

Caractéristiques

Puissance (kW)	5
Poids (en kg)	9.5
Référence constructeur	09364951
Capacité d'huile par cuve (en l)	05 -- 06
Largeur (en cm)	57
Hauteur (mm)	315
Zones de cuisson	Double
Avec vidange	Non
Profondeur	440
Températures	+0°C à +200°C
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	5
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
Dimensions extérieures (en mm)	570 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

Finition lisse pour un nettoyage facile

L'acier inoxydable a été choisi pour l'intérieur et l'extérieur de cette friteuse car il facilite le nettoyage. Grâce à sa finition lisse, vous pouvez nettoyer rapidement et facilement la friteuse avec un chiffon humide. L'intérieur est également facile à nettoyer car toutes les pièces sont amovibles. Vous pouvez faire tremper les résidus d'huile et de graisse dans de l'eau tiède avec de l'eau savonneuse ou nettoyer les accessoires avec une brosse, de l'eau tiède et un peu de savon.

Caractéristiques

- Entièrement fabriqué 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) : 570 x 440 x 315
- Températures : +0°C à +200°C
- Volume (L) : 6
- Puissance (kW) : 5
- Poids (kg) : 9.5
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Caractéristiques

dimensions	570 x 440 x 315

Garantie 1 an sur les pièces incluse