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

Friteuse - 16 L - 1 panier - avec robinet de vidange

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 336 x 530 x 385
- Températures : +50°C à +200°C
- Volume (L) : 16
- Puissance (kW) : 3
- Poids (kg) : 9.8
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Cette friteuse d'une capacité de 16 litres est un atout dans toute cuisine professionnelle. Elle est idéale pour préparer une variété d'aliments frits, tels que des légumes, des rouleaux de printemps, des frites fraîches et d'autres en-cas. La vidange de l'huile n'est généralement pas la tâche la plus agréable, mais grâce au robinet de vidange intégré, elle s'effectue rapidement et efficacement. Lors de la vidange, il suffit de placer un récipient sous le robinet, d'ouvrir le robinet et d'attendre que toute l'huile de friture se soit écoulée. Fermez ensuite le robinet et jetez l'huile usagée.

Une friture plus saine

La friteuse électrique est équipée d'un thermostat précis, idéal pour régler la friteuse à la température exacte dont vous avez besoin. Vous pouvez choisir une plage de température comprise entre 50°C et 200°C. Vous pouvez également utiliser l'huile plus longtemps et frire plus sainement grâce à la zone froide innovante. Il s'agit d'un système pratique dans lequel l'élément chauffant se trouve légèrement au-dessus du fond de la casserole. L'huile entre l'élément chauffant et le fond n'est pas aussi chaude, de sorte que les miettes qui tombent à travers la poêle risquent moins de brûler. L'huile reste donc fraîche plus longtemps. La friteuse est également équipée d'un couvercle amovible pour éviter les éclaboussures d'huile, d'une poignée résistante à la chaleur pour une manipulation aisée et de pieds en caoutchouc pour une meilleure stabilité.

Caractéristiques

Puissance (kW)	3
Poids (en kg)	9.8
Référence constructeur	09365010
Capacité d'huile par cuve (en l)	16 -- 20
Largeur (en cm)	34 mm
Hauteur (mm)	385
Zones de cuisson	Simple
Avec vidange	Oui
Profondeur	530
Températures	50 °C et 200 °C
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	3
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
Dimensions extérieures (en mm)	336 x 530 x 385
voltage	230V

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

Description

Nettoyage rapide

Dans les cuisines de restauration, l'hygiène est très importante et les appareils doivent être nettoyés régulièrement. Comme cette friteuse est entièrement fabriquée en acier inoxydable et que ses angles sont arrondis, le nettoyage est rapide et facile. Avec de l'eau chaude savonneuse et une brosse douce, vous pouvez frotter toutes les parties amovibles et simplement essuyer l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide.

Caractéristiques

- Équipée d'un robinet de vidange
- Fabriquée en acier inoxydable
- Thermostat réglable : 50°C à 200°C
- Éléments chauffants protégés
- Protection contre les surcharges
- Pieds en caoutchouc (4)

Caractéristiques du produit

- Poids net : 9,8 kg
- Dimensions du panier : L23,5 x P25,5 x H12cm
- Dimensions de la machine : L33,6 x P53 x H38,5cm
- Capacité minimale d'huile : 13,5L
- Capacité maximale d'huile : 16L
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 3000W

Autres informations

- Dimensions (mm) : 336 x 530 x 385
- Températures : +50°C à +200°C
- Volume (L) : 16
- Puissance (kW) : 3
- Poids (kg) : 9.8
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Caractéristiques

dimensions	336 x 530 x 385

Garantie 1 an sur les pièces incluse