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

Friteuse - 2 x 16 L - 2 paniers - avec robinet de vidange

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 686 x 530 x 385
- Températures : +50°C à +200°C
- Volume (L) : 16
- Puissance (kW) : 6
- Poids (kg) : 18.2
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Pour préparer des frites, des snacks, des rouleaux de printemps, des légumes ou même des fruits : avec cette double friteuse professionnelle, les produits sortent de l'huile chauds et croustillants. Avec une double capacité de deux bacs de 16 litres, les clients n'auront jamais à attendre longtemps pendant que vous préparez deux fois plus de snacks en même temps. La friteuse est également équipée de pieds en caoutchouc qui la rendent robuste et stable lors de son utilisation. La température des deux éléments chauffants peut être réglée séparément grâce à un thermostat précis. Les températures comprises entre 50°C et 200°C peuvent être réglées pour obtenir la température exacte souhaitée.

Vidange rapide de l'huile grâce au robinet de vidange

Lorsque l'huile doit être remplacée, cela se fait facilement grâce au robinet de vidange pratique. La sécurité au travail est un impératif dans toute cuisine professionnelle. Pendant la friture, les températures peuvent atteindre 200°C et les éclaboussures d'huile peuvent entraîner de graves brûlures. C'est pourquoi cette friteuse électrique est équipée de deux couvercles amovibles qui vous permettent de couvrir l'huile pendant le travail. Ce modèle de table compact est également équipé d'une protection contre les surcharges pour plus de sécurité. Une zone froide est également créée parce que l'élément chauffant se trouve juste au-dessus du fond de la cuve. Dans cette zone, l'huile reste beaucoup plus froide, ce qui évite que les miettes ne brûlent et permet à l'huile de

Caractéristiques

Puissance (kW)	6
Poids (en kg)	18.2
Référence constructeur	09365011
Capacité d'huile par cuve (en l)	16 -- 20
Largeur (en cm)	69
Hauteur (mm)	385
Zones de cuisson	Double
Avec vidange	Oui
Profondeur	530
Températures	50 °C et 200 °C
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	6
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
Dimensions extérieures (en mm)	686 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

rester meilleure plus longtemps.

L'acier inoxydable assure un nettoyage rapide

L'acier inoxydable a été le choix évident lors de la création de cette friteuse et toutes les pièces sont donc faciles à démonter et à nettoyer. Il suffit d'essuyer l'extérieur avec un chiffon humide. Les résidus d'huile et de graisse peuvent être éliminés en trempant les parties amovibles dans de l'eau chaude. Nettoyez ensuite l'ensemble avec une brosse douce et de l'eau chaude savonneuse.

Caractéristiques

- Équipé d'un robinet de vidange
- Entièrement 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 : 18,2kg
- Dimensions du panier : L23,5 x P25,5 x H12cm
- Dimensions de la machine : L68,6 x P53 x H38,5cm
- Capacité minimale d'huile : 2 x 13,5L
- Capacité maximale d'huile : 2 x 16L
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2 x 3000W

Autres informations

- Dimensions (mm) : 686 x 530 x 385
- Températures : +50°C à +200°C
- Volume (L) : 16
- Puissance (kW) : 6
- Poids (kg) : 18.2
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Caractéristiques

dimensions	686 x 530 x 385

Garantie 1 an sur les pièces incluse