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

Friteuse - 20 L - 1 panier - avec robinet de vidange

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 590 x 525 x 365
- Températures : +50°C à +200°C
- Volume (L) : 20
- Puissance (kW) : 4.5
- Poids (kg) : 16.7
- Alimentation : 400V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Vous préparez de grandes quantités de nourriture dans votre cuisine professionnelle ? Cette friteuse extra-large d'une capacité de 20 litres est le complément idéal de toute boulangerie, poissonnerie, friterie ou autre service de restauration. Les clients n'ont plus à attendre pendant que vous faites frire de grandes portions de poisson, de frites et d'autres snacks frits. Cette friteuse professionnelle dispose de deux éléments chauffants qui peuvent être réglés à l'aide du thermostat de précision. Vous pouvez choisir la température souhaitée entre 50°C et 200°C. Cette friteuse est également équipée d'un voyant lumineux pratique qui indique que l'huile est prête. Elle fonctionne sur une alimentation de 400 V.

Modèle de table compact

Ce modèle compact de table peut être placé sur un comptoir ou une table. Grâce au robinet de vidange intégré, la vidange de l'huile usagée est un jeu d'enfant. Cette friteuse est également très performante en termes de sécurité. L'appareil est doté d'un couvercle amovible pour éviter les éclaboussures d'huile. La protection contre les surcharges garantit que la friteuse ne fonctionnera pas en cas de surcharge. La friteuse dispose en outre d'une zone froide. Les éléments chauffants étant suspendus juste au-dessus du fond de la cuve, l'huile y chauffe moins et les miettes brûlent moins vite. L'huile reste donc bonne plus longtemps et il n'est pas nécessaire de la changer aussi souvent.

Pièces amovibles

Caractéristiques

Puissance (kW)	4.5
Poids (en kg)	16.7
Référence constructeur	09365020
Capacité d'huile par cuve (en l)	16 -- 20
Largeur (en cm)	59
Hauteur (mm)	365
Zones de cuisson	Simple
Avec vidange	Oui
Profondeur	525
Températures	50 °C et 200 °C
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	4.5
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
Dimensions extérieures (en mm)	590 x 525 x 365
voltage	400V

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

Description

Toutes les pièces de cette friteuse extra-large sont amovibles. Pour éliminer les résidus d'huile et de graisse, vous pouvez les tremper dans de l'eau chaude savonneuse. Frottez-les ensuite délicatement avec une brosse. L'extérieur et les pièces en acier inoxydable facilitent grandement ce travail de nettoyage. Séchez ensuite la friteuse avec un chiffon doux.

Caractéristiques

- Équipée d'un robinet de vidange
- Entièrement en acier inoxydable
- Thermostat réglable : 50°C à 200°C
- Éléments chauffants protégés
- Protection contre les surcharges
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc

Caractéristiques du produit

- Poids net : 16,7 kg
- Dimensions du panier : L48 x P28,5 x H10cm
- Dimensions de la machine : L59 x P52,5 x H36,5cm
- Capacité minimale d'huile : 13L
- Capacité maximale d'huile : 20L
- Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 4500W

Autres informations

- Dimensions (mm) : 590 x 525 x 365
- Températures : +50°C à +200°C
- Volume (L) : 20
- Puissance (kW) : 4.5
- Poids (kg) : 16.7
- Alimentation : 400V
- Matériau : Acier inoxydable

Caractéristiques

dimensions	590 x 525 x 365

Garantie 1 an sur les pièces incluse