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

Friteuse - 30 L - 1 panier - avec robinet de vidange

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 606 x 575 x 407
- Températures : +50°C à +200°C
- Volume (L) : 30
- Puissance (kW) : 6
- Poids (kg) : 19.4
- Alimentation : 400V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Cette friteuse d'une capacité de pas moins de 30 litres est la bienvenue dans les boulangeries, les poissonneries, les friteries et autres établissements de restauration. Vous pouvez facilement frire de grandes portions de poisson frais, de frites, de rouleaux de printemps et d'autres snacks en une seule fois. La friteuse possède deux éléments chauffants que vous pouvez contrôler à l'aide du thermostat de précision. Il vous suffit de choisir une température comprise entre 50°C et 200°C. Le voyant orange indique que l'huile est à la bonne température et que les produits peuvent être frits. Cette friteuse fonctionne sur une alimentation de 400V.

Vidange de l'huile grâce au robinet de vidange

Avec une capacité maximale de 30 litres d'huile, un robinet de vidange pratique peut s'avérer indispensable. Avec cette friteuse professionnelle, vous pouvez facilement changer l'huile en plaçant un grand récipient sous le robinet et en l'ouvrant. Dès que la friteuse est vide, fermez le robinet et jetez l'huile usagée dans une poubelle prévue à cet effet. Lorsque l'on travaille à des températures élevées, la sécurité est essentielle. C'est pourquoi cette friteuse est équipée d'un couvercle amovible pour éviter les éclaboussures d'huile. L'appareil est également équipé d'une protection contre les surcharges. Grâce à la zone froide, il n'est pas nécessaire de changer l'huile de friture aussi souvent. Dans ce système, les éléments chauffants se trouvent juste au-dessus du fond et l'huile reste froide en dessous. Les miettes ne brûlent donc

Caractéristiques

Puissance (kW)	6
Poids (en kg)	19.4
Référence constructeur	09365021
Capacité d'huile par cuve (en l)	26 -- 30
Largeur (en cm)	61
Hauteur (mm)	407
Zones de cuisson	Simple
Avec vidange	Oui
Profondeur	575
Températures	50 °C et 200 °C
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	6
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
Dimensions extérieures (en mm)	606 x 575 x 407
voltage	400V

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

Description

pas rapidement et l'huile reste fraîche plus longtemps.

Nettoyage simple à l'eau et au savon

Grâce à son boîtier en acier inoxydable, cette friteuse extra-large est facile à nettoyer. Une fois l'huile usagée retirée, vous pouvez essuyer la cuve avec une serviette en papier. Les pièces sont toutes amovibles et peuvent être nettoyées à l'aide d'une brosse douce et d'eau chaude savonneuse. Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide. Après le nettoyage, séchez avec un chiffon doux.

Caractéristiques

- Équipé d'un robinet de vidange
- Entièrement en acier inoxydable
- Capacité du réservoir : 1 x 38,5 litres
- Thermostat réglable : 50°C à 200°C
- Eléments chauffants protégés
- Protection contre les surcharges
- Pieds en caoutchouc

Caractéristiques du produit

- Poids net : 19,4 kg
- Dimensions du panier : L48 x P28,5 x H15cm
- Dimensions de la machine : L60,6 x P57,5 x H40,7cm
- Capacité minimale d'huile : 17L
- Capacité maximale d'huile : 30L
- Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 6000W

Autres informations

- Dimensions (mm) : 606 x 575 x 407
- Températures : +50°C à +200°C
- Volume (L) : 30
- Puissance (kW) : 6
- Poids (kg) : 19.4
- Alimentation : 400V
- Matériau : Acier inoxydable

Caractéristiques

dimensions	606 x 575 x 407

Garantie 1 an sur les pièces incluse