

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 et support - 400V

Maxima



Description	Caractéristiques
Avec cette friteuse aux finitions luxueuses, vous assurez une préparation rapide des aliments dans toute cuisine de restauration. De grandes quantités de frites, de snacks, de légumes et d'autres produits peuvent être servis croustillants et croquants. Derrière la porte en acier inoxydable de l'armoire, le robinet de vidange est astucieusement incorporé dans la base, de sorte qu'il est caché à la vue et que l'huile peut être changée rapidement et en toute sécurité. L'armoire est également idéale pour stocker des bouteilles d'huile pleines. La friteuse peut contenir un minimum de 13,5 litres d'huile et un maximum de 16 litres. De plus, la friteuse est équipée de couvercles amovibles pour éviter les éclaboussures d'huile. La protection contre les surcharges permet de frire le bon nombre de produits à la fois. Vous pouvez ainsi servir rapidement et facilement des en-cas de qualité. Base stable Cette friteuse professionnelle est montée sur un socle et fonctionne sur une alimentation de 400V. Comme l'appareil dispose d'une zone froide, vous pouvez frire plus longtemps avec la même huile. L'élément chauffant se trouve à quelques centimètres au-dessus du fond de la cuve, de sorte que l'huile qui se trouve en dessous est moins chaude. Les miettes qui tombent au fond brûlent moins vite, ce qui permet à l'huile de rester fraîche plus longtemps. L'élément chauffant peut être réglé sur des températures comprises entre 50°C et 200°C. Un témoin lumineux indique que l'huile est chauffée à la bonne température et prête à l'emploi.	Poids (en kg) 20
	Capacité d'huile par cuve (en l) 16 -- 20
	Largeur (en cm) 360
	Hauteur (mm) 910
	Zones de cuisson Simple
	Avec vidange Oui
	Profondeur 530
	Températures 50° c - 200° c
	Type de branchement Triphasé
	Puissance totale (kW) 5000
	Intégrable dans une ligne de cuisson Non
	DIRECT USINE Non
	Dimensions extérieures (en mm) 360 x 530 x 910
	voltage 400v
Garantie 1 an sur les pièces incluse	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Entièrement en acier inoxydable Avec cette friteuse aux finitions luxueuses, vous assurez une préparation rapide des aliments dans toute cuisine de restauration. De grandes quantités de frites, de snacks, de légumes et d'autres produits peuvent être servis croustillants et croquants. Derrière la porte en acier inoxydable de l'armoire, le robinet de vidange est astucieusement incorporé dans la base, de sorte qu'il est caché à la vue et que l'huile peut être changée rapidement et en toute sécurité. L'armoire est également idéale pour stocker des bouteilles d'huile pleines. La friteuse peut contenir un minimum de 13,5 litres d'huile et un maximum de 16 litres. De plus, la friteuse est équipée de couvercles amovibles pour éviter les éclaboussures d'huile. La protection contre les surcharges permet de frire le bon nombre de produits à la fois. Vous pouvez ainsi servir rapidement et facilement des en-cas de grande qualité. Caractéristiques • Équipée d'un robinet de vidange • Comprend une zone froide • Thermostat réglable : 50°C à 200°C • Protection contre les surcharges • Repose sur quatre pieds en caoutchouc Caractéristiques du produit • Poids net : 16,5 kg • Dimensions du panier : L23,5 x P25,5 x H12cm • Dimensions de la machine : L36 x P53 x H91cm • Dimensions du réservoir : L29,5 x P32,5 x H20cm • Capacité minimale d'huile : 12L • Capacité maximale d'huile : 13L • Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 5000W	