

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 et support - 400V

Maxima



Description	Caractéristiques
Cette friteuse double avec robinet d'écoulement et armoire convient parfaitement à une utilisation intensive dans une cuisine professionnelle. Dans les deux cuves de 16 litres chacune, vous pouvez faire frire de grandes quantités d'aliments comme des frites, des snacks, du poisson et des légumes. La base est équipée de portes en acier inoxydable et un robinet de vidange est installé sous chaque cuve. Grâce à ces robinets, la vidange de l'huile usagée devient beaucoup plus facile. Le placard peut également servir d'espace de stockage pour l'huile supplémentaire, par exemple. La friteuse est livrée avec deux couvercles amovibles et deux paniers à friture. Les deux parties sont équipées de poignées résistantes à la chaleur pour une manipulation en toute sécurité. En outre, la protection contre les surcharges garantit que les paniers à friture ne peuvent pas être surchargés de produits. Grâce aux pieds en caoutchouc, la friteuse tient fermement sur toute surface plane de la cuisine. Équipée d'un rangement en acier inoxydable Cette friteuse avec socle en acier inoxydable est idéale lorsque vous avez besoin d'une friteuse mais que vous n'avez pas la place de la placer sur un comptoir ou une table. Vous pouvez l'ajouter à votre cuisine actuelle pour augmenter la capacité de friture. Cette friteuse est équipée de deux prises de courant de 400V. Grâce à la zone froide, l'huile reste fraîche plus longtemps. En effet, les éléments chauffants se trouvent juste au-dessus du fond de la cuve. L'huile située sous les éléments chauffants devient moins chaude et les miettes risquent moins de brûler. L'huile peut donc être utilisée plus longtemps. Le thermostat permet également de	Poids (en kg) 30
	Capacité d'huile par cuve (en l) 16 -- 20
	Largeur (en cm) 730
	Hauteur (mm) 910
	Zones de cuisson Double
	Avec vidange Oui
	Profondeur 530
	Températures 50° c - 200° c
	Type de branchement Triphasé
	Puissance totale (kW) 10000
	Intégrable dans une ligne de cuisson Non
	DIRECT USINE Non
	Dimensions extérieures (en mm) 730 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
régler facilement la température par élément chauffant. Celui-ci peut supporter des températures comprises entre 50°C et 200°C. Nettoyage simple Toutes les pièces de cette friteuse professionnelle sont en acier inoxydable. L'avantage est que le nettoyage de l'appareil est relativement simple. Vous avez besoin d'eau chaude et d'un détergent doux. Sortez toutes les pièces de la friteuse et faites-les tremper dans l'eau. Brossez ensuite les accessoires et séchez-les avec un chiffon doux. Caractéristiques • Équipée d'un robinet de vidange • Comprend une zone froide • Thermostat réglable : 50°C à 200°C • Éléments chauffants protégés • Protection contre les surcharges • Pieds en caoutchouc Caractéristiques du produit • Poids net : 28 kg • Dimensions du panier : L23,5 x P25,5 x H12cm • Dimensions de la machine : L73 x P53 x H91cm • Dimensions du réservoir : L29,5 x P32,5 x H20cm • Capacité minimale d'huile : 2 x 12L • Capacité maximale d'huile : 2 x 13L • Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 2 x 5000W	