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 - 230V

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 360 x 530 x 910
- Températures : +60°C à +200°C
- Volume (L) : 16
- Puissance (kW) : 3
- Poids (kg) : 17.5
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Cette friteuse spacieuse fonctionne sur 230V et dispose d'une prise standard. Elle convient à toutes les cuisines, aux food trucks et aux friteries. La capacité d'huile de la friteuse est de 13 litres, ce qui vous permet de frire une grande quantité d'aliments à la fois.

Friteuse modèle standard

Cette friteuse se distingue de la plupart des grands modèles par le fait qu'elle fonctionne sur 230 V, ce qui élimine la nécessité d'une alimentation électrique supplémentaire. Construite en acier inoxydable durable, elle est dotée d'une base pratique pour le stockage d'articles tels que les jerricans de graisse de friture. En bas, un robinet de vidange équipé d'un filtre permet d'éliminer facilement et efficacement l'huile usagée, tout en veillant à ce que les miettes et les résidus ne s'écoulent pas avec elle. En outre, la friteuse est dotée d'une zone froide qui empêche les particules d'aliments de brûler et préserve la qualité de la graisse de friture. Elle est équipée d'un panier de friture en acier inoxydable, d'un couvercle sécurisé, d'une protection contre la surchauffe et d'un interrupteur de sécurité situé sous l'élément chauffant.

Fonctionnement simple

L'utilisation de cette friteuse est simple et sans souci, parfaite pour préparer des frites fraîches. Remplissez d'abord le réservoir d'huile de friture entre les repères minimum et maximum et mettez l'appareil en marche. Un voyant lumineux signale que l'huile a

Caractéristiques

Puissance (kW)	3
Poids (en kg)	17.5
Référence constructeur	09365157
Capacité d'huile par cuve (en l)	16 -- 20
Largeur (en cm)	36
Hauteur (mm)	910
Zones de cuisson	Simple
Profondeur	530
Températures	+60°C à +200°C
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	3
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
Dimensions extérieures (en mm)	360 x 530 x 910
voltage	230V
dimensions	360 x 530 x 910

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

Description	Garantie 1 an sur les pièces incluse Caractéristiques
atteint la température idéale, bien que le processus de chauffage soit légèrement plus long que celui d'une friteuse moyenne. Le thermostat, réglable à l'aide d'un bouton rotatif, offre une plage de température allant de 60°C à 200°C. Une fois l'huile prête, placez les frites dans le panier, mais évitez de trop le remplir. Une surcharge peut entraîner un brunissement inégal et un temps de cuisson plus long. Lorsque les frites atteignent la couleur dorée souhaitée, vous pouvez suspendre le panier à l'appareil électrique à l'aide de la grille avant. Cette position permet à l'excédent d'huile de s'écouler dans la cuve, ce qui donne des frites parfaitement croustillantes. **Nettoyage régulier** Pour prolonger la durée de vie de votre friteuse, il est essentiel de remplacer régulièrement la graisse de friture et de nettoyer soigneusement l'ensemble de l'appareil. Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que la friteuse est éteinte et débranchée et que l'extérieur a refroidi. Placez un récipient ou un jerrycan sous le robinet de vidange, puis videz la graisse de friture usagée. Une fois la graisse vidée, veillez à fermer le robinet. Retirez ensuite toutes les pièces détachées et nettoyez-les à l'eau chaude avec un détergent doux. Le panier à friture peut être lavé au lave-vaisselle, mais il est préférable de laver la poignée à la main pour éviter qu'elle ne se décolore et ne se fragilise. Une fois que tous les éléments sont propres et exempts de graisse, séchez-les soigneusement. Nettoyez le réservoir d'huile de la même manière, en vidant l'eau sale dans un récipient si nécessaire. Il se peut que vous deviez répéter le processus de nettoyage du réservoir d'huile pour vous assurer qu'il est impeccable. Assurez-vous que le robinet est fermé avant de remplir le réservoir d'eau savonneuse. Une fois le réservoir d'huile nettoyé, séchez-le avec un chiffon doux. Évitez d'utiliser des tampons abrasifs, car ils risquent de rayer l'acier inoxydable. Une fois que tout est nettoyé et séché et que le robinet de vidange est bien fermé, remontez la friteuse et remplissez-la d'huile fraîche. Ce modèle est idéal si vous recherchez une friteuse spacieuse convenant à n'importe quel type de cuisine. Son armoire pratique offre une hauteur de travail confortable et un espace de stockage supplémentaire pour vos fournitures. N'oubliez pas d'explorer la gamme Maxima de friteuses de différentes tailles et conceptions pour trouver celle qui répondra parfaitement à vos besoins. Caractéristiques	

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

Description	Caractéristiques
• Équipée d'un robinet de vidange • Comprend une zone froide • Thermostat réglable : 60°C à 200°C • Éléments chauffants protégés • Protection contre les surcharges Caractéristiques du produit • Poids net : 17,5 kg • Dimensions du panier : L22,5 x P25 x H12 cm • Dimensions de la machine : L36 x P53 x H91 cm • Dimensions du réservoir : L30 x P32 x H19.5 cm • Capacité minimale d'huile : 12L • Capacité maximale d'huile : 13L • 230V / 50Hz / 1 Phase 3000W **Autres informations** • Dimensions (mm) : 360 x 530 x 910 • Températures : +60°C à +200°C • Volume (L) : 16 • Puissance (kW) : 3 • Poids (kg) : 17.5 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable	