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 - 230V

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 730 x 530 x 910
- Températures : +60°C à +200°C
- Volume (L) : 16
- Puissance (kW) : 6
- Poids (kg) : 32
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Cette friteuse double robuste fonctionne sur 230 volts et dispose de deux prises standard, ce qui la rend polyvalente et idéale pour les cuisines, les food trucks et les friteries. Chaque friteuse a une capacité généreuse de 13 litres d'huile, ce qui vous permet de préparer facilement de grandes quantités de frites.

Friteuse double

Contrairement à de nombreuses grandes friteuses, ce modèle ne nécessite pas d'alimentation électrique particulière. Chaque unité dispose de sa propre prise, ce qui garantit l'efficacité énergétique puisque l'électricité n'est utilisée que lorsque la friteuse est allumée. La friteuse double est dotée d'une armoire de rangement spacieuse à deux portes, idéale pour ranger facilement les produits tels que l'huile de friture. La conception de cette friteuse offre une hauteur de travail confortable pour faciliter la friture. Chaque friteuse est également équipée d'un robinet de vidange sous le réservoir d'huile, ce qui simplifie l'élimination de l'huile. Le filtre intégré au robinet permet de retenir les miettes et de garder l'huile propre plus longtemps. En outre, les deux friteuses sont dotées d'une zone froide qui empêche les résidus alimentaires de brûler, prolongeant ainsi la durée de vie de l'huile de friture. Les caractéristiques standard comprennent des paniers de friture en acier inoxydable, une protection contre la surchauffe des couvercles et un interrupteur de sécurité situé sous l'élément chauffant.

Caractéristiques

Puissance (kW)	6
Poids (en kg)	32
Référence constructeur	09365158
Capacité d'huile par cuve (en l)	13 -- 15
Largeur (en cm)	73 mm
Hauteur (mm)	910
Zones de cuisson	Double
Avec vidange	Non
Profondeur	530
Températures	+60°C à +200°C
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	6
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
DIRECT USINE	Non
Dimensions extérieures (en mm)	730 x 530 x 910

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

Description

Fonctionnement simple

L'utilisation de cette friteuse double est simple. Il suffit de remplir les réservoirs d'huile entre les repères minimum et maximum et de mettre l'appareil en marche. Le voyant lumineux s'éteint lorsque l'huile atteint la température souhaitée. Notez que le temps de chauffe est plus long qu'avec une friteuse ordinaire. La température est réglable entre 60°C et 200°C, à l'aide d'un simple bouton rotatif. Lorsque l'huile est prête, placez les snacks dans le panier, en évitant de trop le remplir, afin de garantir un brunissement uniforme et des temps de friture plus rapides. Le double panier vous permet de frire deux fois plus de snacks simultanément ou de cuire des frites et d'autres aliments séparément. Une fois la friture terminée, suspendez le panier à la grille avant de l'appareil électrique pour laisser l'excédent d'huile s'écouler dans le réservoir, ce qui garantit des résultats parfaitement croustillants.

Entretien et nettoyage

Un nettoyage régulier et une vidange d'huile en temps voulu sont essentiels pour prolonger la durée de vie de votre friteuse double. Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que les deux appareils sont éteints, débranchés et complètement refroidis. Videz l'huile usagée dans un récipient ou un jerrycan en ouvrant les robinets de vidange. Veillez à bien refermer les robinets après l'opération.

Démontez toutes les pièces détachées et lavez-les avec de l'eau chaude et un détergent doux. Les paniers à friture peuvent être lavés au lave-vaisselle, mais il est préférable de laver les poignées à la main pour éviter qu'elles ne deviennent blanches ou cassantes. Une fois toutes les pièces dégraissées, séchez-les soigneusement. Nettoyez les réservoirs d'huile de la même manière, en vidant l'eau savonneuse dans un récipient. Répétez l'opération si nécessaire et assurez-vous toujours que les robinets sont fermés avant de remplir les réservoirs d'eau. Séchez les réservoirs d'huile à l'aide d'un chiffon doux et évitez d'utiliser des tampons abrasifs pour ne pas rayer l'acier inoxydable. Une fois que tout est sec, remontez la friteuse et remplissez-la d'huile fraîche.

Si vous avez besoin d'une friteuse double capable de traiter une grande variété d'en-cas et de fonctionner efficacement dans n'importe quelle cuisine, ce modèle est un excellent choix. Son armoire intégrée garantit une hauteur de travail confortable et offre

Caractéristiques

voltage	230V
dimensions	730 x 530 x 910

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
un espace de rangement sec pour vos fournitures. N'oubliez pas d'explorer les autres options de friteuses de Maxima, disponibles en différentes tailles et conceptions pour répondre à vos besoins. Caractéristiques • Équipée de vannes 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 : 32 kg • Dimensions du panier : L22.5 x P25 x H12cm • Dimensions de la machine : L73 x P53 x H91cm • Dimensions du réservoir : L30 x P32 x H19.5cm • Capacité minimale d'huile : 2 x 12L • Capacité maximale d'huile : 2 x 13L • 230V / 50Hz / 1 Phase 2 x 3000W **Autres informations** • Dimensions (mm) : 730 x 530 x 910 • Températures : +60°C à +200°C • Volume (L) : 16 • Puissance (kW) : 6 • Poids (kg) : 32 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable	