

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Friteuse - 15 L - 1 panier - jusqu'à 3 kg de frites
Maxima


Description	Caractéristiques	
Si vous faites régulièrement frire de grandes quantités d'aliments dans votre établissement de restauration, cette friteuse professionnelle d'une capacité de 15 litres est idéale. Elle se compose de deux éléments chauffants distincts et d'un grand panier de friture. L'avantage d'une friteuse à deux éléments chauffants est qu'elle n'a pas besoin d'une grande puissance. Ainsi, quel que soit le type de cuisine, la friteuse peut simplement être branchée sur une prise électrique standard. Lorsque vous soulevez le panier à friture, vous pouvez utiliser les poignées résistantes à la chaleur pour éviter de vous blesser, et le couvercle fourni empêche les éclaboussures d'huile pendant l'utilisation. Les pieds en caoutchouc situés à la base de l'appareil garantissent sa stabilité et sa solidité sur la plupart des surfaces. Faire frire plus longtemps dans la même huile Le thermostat précis permet de faire fonctionner les deux éléments chauffants séparément. Les températures peuvent varier entre 50 °C et 200 °C et se règlent facilement. De plus, la friteuse est équipée d'un voyant orange qui vous indique que l'huile a atteint la bonne température et que vous pouvez commencer à frire. Cette friteuse professionnelle vous permet de frire plus longtemps dans la même huile, grâce à une zone froide. Avec ce système, les éléments chauffants se trouvent à quelques centimètres au-dessus du fond de la poêle. L'huile située tout en bas de la friteuse est moins chaude et les miettes qui tombent au fond brûlent moins vite. Par conséquent, l'huile dure plus longtemps et vous ne devez pas la changer aussi souvent.	Avec vidange	Non
	DIRECT USINE	Non

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Un nettoyage en profondeur Cette friteuse d'une capacité énorme est entièrement fabriquée en acier inoxydable. Grâce aux coins arrondis, vous pouvez nettoyer cet appareil rapidement et minutieusement. Toutes les pièces sont amovibles et peuvent donc être trempées dans de l'eau chaude savonneuse afin d'éliminer l'huile et les résidus. Brossez ensuite les pièces avec de l'eau chaude savonneuse. Pour le boîtier extérieur, utilisez un chiffon humide. Caractéristiques • Thermostat entre 50 °C et 200 °C • Deux éléments chauffants séparés • Témoin de température • Poignée résistante à la chaleur • Repose sur 4 pieds en caoutchouc • Construction durable et conception hygiénique Caractéristiques du produit • Poids net : 12 kg • Dimensions du panier : L47 x P21 x H9,5cm • Dimensions de la machine : L57 x P44 x H31,5cm • Capacité des frites : 3kg • Puissance des éléments chauffants 2,5 + 2,5kW • Puissance électrique totale : 5,0kW • Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2 x 2500W	