

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Friteuse - 8 L - 1 panier - jusqu'à 1,4 kg de frites

Maxima



Description	Caractéristiques
Avec cette friteuse de haute qualité, vous pouvez créer des frites et des snacks croustillants dans une cuisine professionnelle. La friteuse a une capacité de 8 litres pour préparer 1,4 kg de frites à la fois. La température nécessaire varie également en fonction du type d'aliment, c'est pourquoi cette friteuse polyvalente est équipée d'un thermostat réglable permettant de régler la température entre 50°C et 200°C. Le voyant orange vous indique que l'huile est à la bonne température et que les produits peuvent être placés dans la friteuse. Avec une zone froide innovante Cette friteuse professionnelle est équipée d'un couvercle amovible pour éviter les éclaboussures d'huile pendant la friture. Les poignées du couvercle et du panier sont résistantes à la chaleur pour un travail sûr et agréable. Grâce aux pieds en caoutchouc, la friteuse reste bien en place. Le modèle compact de table est un atout dans toutes les cuisines, car vous pouvez le placer sur n'importe quel espace de travail ou table. La zone froide située au fond de la friteuse permet de réduire la fréquence de remplacement de l'huile. L'élément chauffant se trouve juste au-dessus du fond de la friteuse, de sorte que l'huile qui se trouve en dessous ne chauffe pas autant. Les miettes qui tombent au fond brûlent moins vite, ce qui permet à l'huile de rester fraîche plus longtemps. Nettoyage rapide et facile	Poids (en kg) 6.5
	Capacité d'huile par cuve (en l) 07 -- 08
	Largeur (en cm) 270
	Hauteur (mm) 340
	Zones de cuisson Simple
	Avec vidange Non
	Profondeur 415
	Type de branchement Monophasé
	Intégrable dans une ligne de cuisson Non
	DIRECT USINE Non
	Dimensions extérieures (en mm) 270 x 415 x 340 mm
	voltage 230 v
	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
Le nettoyage d'une friteuse n'est jamais une partie de plaisir, mais grâce au boîtier et aux pièces en acier inoxydable, il se fait en un rien de temps. Les pièces sont amovibles et peuvent être trempées dans de l'eau chaude savonneuse. Frottez ensuite délicatement le panier, la friteuse et les autres accessoires avec du savon et de l'eau chaude. Le boîtier peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide et votre panier à friture est prêt pour la prochaine utilisation. Caractéristiques • Thermostat entre 50 °C et 200 °C • Éléments chauffants protégés • Témoin de température • Poignée résistante à la chaleur • Repose sur 4 pieds en caoutchouc • Construction durable et conception hygiénique Caractéristiques du produit • Poids net : 6,5 kg • Dimensions du panier : L17,5 x P23 x H14cm • Dimensions de la machine : L27 x P41,5 x H34cm • Puissance électrique totale : 3,25kW • Capacité des frites : 1,4kg • Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 3250W	