

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Friteuse - 2 x 8 L - 2 paniers - jusqu'à 2,8 kg de frites

Maxima



Description	Caractéristiques																								
Le grand avantage d'une friteuse électrique avec un double panier de 8 litres chacun est que votre capacité de friture est immédiatement doublée. Vous pouvez donc préparer des frites, des snacks et d'autres aliments frits en même temps, sans avoir à attendre. Les deux éléments chauffants sont dotés d'un thermostat réglable qui vous permet de régler une température comprise entre 50°C et 200°C pour chaque friteuse. Le voyant orange garantit que les produits sont placés dans l'huile chaude à la bonne température. L'huile de friture reste fraîche plus longtemps Grâce à la zone froide de cette friteuse professionnelle, l'huile de friture reste fraîche plus longtemps. Dans une zone froide, l'élément chauffant est légèrement surélevé par rapport au fond de la friteuse, de sorte que toute l'huile située sous l'élément chauffant est moins chaude. Lorsque les miettes tombent au fond, elles brûlent moins vite et l'huile reste utilisable plus longtemps. La friteuse est également équipée de couvercles amovibles pour éviter les éclaboussures d'huile, ainsi que de poignées résistantes à la chaleur. Les pieds en caoutchouc assurent la stabilité de l'appareil sur un comptoir ou une table. Pièces en acier inoxydable Le boîtier et toutes les pièces et accessoires sont en acier inoxydable. La friteuse est également dotée de coins arrondis, ce qui facilite grandement le nettoyage. Les résidus d'huile et de	<table> <tr> <td>Poids (en kg)</td><td>11.5</td></tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td><td>07 -- 08</td></tr> <tr> <td>Largeur (en cm)</td><td>555</td></tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td><td>340</td></tr> <tr> <td>Zones de cuisson</td><td>Double</td></tr> <tr> <td>Avec vidange</td><td>Non</td></tr> <tr> <td>Profondeur</td><td>415</td></tr> <tr> <td>Type de branchement</td><td>Monophasé</td></tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td><td>Non</td></tr> <tr> <td>DIRECT USINE</td><td>Non</td></tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td><td>555 x 415 x 340 mm</td></tr> <tr> <td>voltage</td><td>230 v</td></tr> </table> Garantie 1 an sur les pièces incluse	Poids (en kg)	11.5	Capacité d'huile par cuve (en l)	07 -- 08	Largeur (en cm)	555	Hauteur (mm)	340	Zones de cuisson	Double	Avec vidange	Non	Profondeur	415	Type de branchement	Monophasé	Intégrable dans une ligne de cuisson	Non	DIRECT USINE	Non	Dimensions extérieures (en mm)	555 x 415 x 340 mm	voltage	230 v
Poids (en kg)	11.5																								
Capacité d'huile par cuve (en l)	07 -- 08																								
Largeur (en cm)	555																								
Hauteur (mm)	340																								
Zones de cuisson	Double																								
Avec vidange	Non																								
Profondeur	415																								
Type de branchement	Monophasé																								
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non																								
DIRECT USINE	Non																								
Dimensions extérieures (en mm)	555 x 415 x 340 mm																								
voltage	230 v																								

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
graisse peuvent être rapidement dissous et nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse. Toutes les pièces peuvent être retirées et nettoyées à l'aide d'une brosse, d'eau chaude et de savon. L'extérieur de la friteuse peut être nettoyé avec un chiffon humide. Caractéristiques • Thermostat entre 50 °C et 200 °C • Éléments chauffants séparés • Témoin lumineux de température • Poignée résistante à la chaleur • Repose sur 4 pieds en caoutchouc • Construction durable et conception hygiénique Caractéristiques du produit • Poids net : 11,5 kg • Dimensions du panier : L17,5 x P23 x H14cm • Dimensions de la machine : L55,5 x P41,5 x H34cm • Puissance des éléments chauffants 3,25 + 3,25kW • Puissance électrique totale : 6,5kW • Capacité des frites : 2 x 1,4kg • Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2 x 3250W	