

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Friteuse - 11 L - 1 panier - jusqu'à 1,4 kg de frites

Maxima



Description	Caractéristiques
Grâce à sa capacité de 11 litres, cette friteuse polyvalente peut préparer non seulement 1,4 kg de frites, mais aussi d'autres types de snacks frits. La friteuse dispose d'un thermostat réglable avec des températures comprises entre 50°C et 200°C. Ainsi, vous pouvez toujours choisir la température précise pour préparer différents produits. Cette grande friteuse est également équipée d'un voyant orange qui indique lorsque l'huile a atteint la bonne température afin que les produits ressortent croustillants et croquants. Frir de grandes quantités Travailler en toute sécurité est très important dans le secteur de la restauration, surtout lorsqu'il s'agit de frir des produits à des températures pouvant atteindre 200°C. C'est pourquoi cette friteuse professionnelle est équipée d'un couvercle amovible. Pendant la friture, vous pouvez fermer la friteuse pour éviter les éclaboussures d'huile. La poignée du panier à friture et le couvercle sont résistants à la chaleur pour des raisons de sécurité. En outre, un emplacement stable empêchant le déplacement de la friteuse est un gage de sécurité ; des pieds en caoutchouc sont donc inclus dans cette friteuse. Cette grande friteuse est idéale pour frir de plus grandes quantités ou pour augmenter la capacité de friture de votre cuisine. Pendant la friture, les miettes tombent souvent au fond et brûlent, mais grâce à la zone froide intégrée, l'huile située sous l'élément chauffant chauffe moins, ce qui empêche ce phénomène de se produire. L'huile dure donc plus longtemps et n'a pas besoin d'être remplacée aussi souvent.	Poids (en kg)8.9
	Capacité d'huile par cuve (en l)11 -- 12
	Largeur (en cm)300
	Hauteur (mm)360
	Zones de cuissonSimple
	Avec vidangeNon
	Profondeur520
	Type de branchementMonophasé
	Intégrable dans une ligne de cuissonNon
	DIRECT USINENon
	Dimensions extérieures (en mm)300 x 520 x 360 mm
	voltage230 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
Facile à nettoyer Pour nettoyer cette friteuse, il suffit d'une brosse douce, d'eau tiède et d'un détergent doux. Toutes les pièces sont amovibles et peuvent d'abord être trempées dans de l'eau chaude savonneuse pour dissoudre la plupart des résidus d'huile et de graisse. Il suffit ensuite de les nettoyer à la brosse. Le boîtier en acier inoxydable peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide. 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 : 8,9 kg • Dimensions du panier : L20 x P26 x H11cm • Dimensions de la machine : L30 x P52 x H36cm • Puissance électrique totale : 3,0kW • Capacité des frites : 1,4kg • Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 3000W	