

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Friteuse - 2 x 11 L - 2 paniers - jusqu'à 2,8 kg de frites
Maxima


Description	Caractéristiques
La friture électrique avec cette double friteuse vous permet de faire frire deux fois plus de snacks dans les deux récipients de 11 litres. Plus besoin d'attendre, vous pouvez préparer en même temps une portion de frites et d'autres snacks. Grâce au thermostat de précision, les deux températures de la friteuse peuvent être réglées individuellement, en choisissant une température comprise entre 50°C et 200°C. La friteuse est également équipée d'un voyant orange. Lorsque le voyant s'éteint, l'huile est à la température souhaitée et les aliments peuvent être ajoutés. Changer l'huile moins souvent La vidange de l'huile de friture peut être une tâche fastidieuse. Grâce à la zone froide de cette friteuse, l'huile reste propre plus longtemps et doit être remplacée moins souvent. En effet, l'élément chauffant est légèrement surélevé par rapport au fond de la friteuse, de sorte que l'huile qui se trouve en dessous est moins chaude. Les miettes qui tombent au fond brûlent moins vite et l'huile reste plus fraîche. Cette friteuse professionnelle est en outre équipée de couvercles amovibles et de poignées résistantes à la chaleur. Des pieds en caoutchouc garantissent également que la friteuse ne se déplace pas pendant l'utilisation. Nettoyage à l'eau et à la brosse La friteuse est entièrement fabriquée en acier inoxydable et présente une finition très soignée avec des coins arrondis. Cela facilite grandement le nettoyage de l'appareil. Avant de	Poids (en kg) 16.5
	Capacité d'huile par cuve (en l) 11 -- 12
	Largeur (en cm) 570
	Hauteur (mm) 350
	Zones de cuisson Double
	Avec vidange Non
	Profondeur 475
	Type de branchement Monophasé
	Intégrable dans une ligne de cuisson Non
	DIRECT USINE Non
	Dimensions extérieures (en mm) 570 x 475 x 350 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
commencer, débranchez la fiche de la prise de courant. Retirez les pièces de la friteuse une à une. S'il y a beaucoup de résidus d'huile et de graisse, vous pouvez laisser tremper les pièces dans de l'eau chaude savonneuse. Après le trempage, nettoyez tout proprement à l'aide d'une brosse douce et d'eau chaude savonneuse 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 : 16,5 kg • Dimensions du panier : L20 x P26 x H11cm • Dimensions de la machine : L57 x P47,5 x H35cm • Puissance des éléments chauffants : 3,0 + 3,0kW • Puissance électrique totale : 6,0kW • Capacité des frites : 2 x 1,4kg • Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2 x 3000W	