

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Friteuse - 2 x 10 L - 2 paniers - avec robinet de vidange

Maxima



Description	Caractéristiques
Avec cette friteuse professionnelle d'une capacité de deux fois 10 litres, vous pouvez faire frire de délicieuses frites et des snacks croustillants de manière simple et rapide. Grâce à la double friteuse, vous gagnez du temps et les clients n'ont pas à attendre longtemps pour manger. La friteuse est également équipée d'un robinet de vidange qui rend la vidange de l'huile rapide et pratique. La friture produit souvent des miettes qui tombent au fond. La grille amovible permet d'éviter que les résidus alimentaires n'obstruent l'orifice d'évacuation. Pour vidanger l'huile, il suffit de placer un grand récipient sous le robinet de vidange. Il suffit ensuite d'ouvrir le robinet et de laisser l'huile usagée s'écouler dans le récipient. Lorsque la friteuse est vide, vous pouvez refermer le robinet. Faites durer votre huile de friture plus longtemps Grâce à une zone froide, les miettes brûlent moins vite et vous pouvez conserver votre huile plus longtemps. Dans ce système, l'élément chauffant se trouve légèrement au-dessus du fond, de sorte que l'huile située sous l'élément chauffe moins. Cette friteuse est également équipée de deux thermostats réglables individuellement. Vous pouvez régler la température de l'une ou l'autre friteuse dans une fourchette comprise entre 50°C et 200°C. Dès que le voyant orange s'éteint, l'huile est suffisamment chaude et vous pouvez commencer à frire. La friteuse est également équipée de deux couvercles amovibles pour éviter les éclaboussures d'huile, ainsi que de poignées résistantes à la chaleur pour plus de sécurité. Les pieds en caoutchouc assurent la stabilité et la sécurité de la friteuse pendant son utilisation.	Poids (en kg) 15.7
	Capacité d'huile par cuve (en l) 09 -- 10
	Largeur (en cm) 575
	Hauteur (mm) 350
	Zones de cuisson Double
	Avec vidange Non
	Profondeur 500
	Type de branchement Monophasé
	Intégrable dans une ligne de cuisson Non
	DIRECT USINE Non
	Dimensions extérieures (en mm) 575 x 500 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
Facile à nettoyer Le nettoyage est facile grâce au boîtier, aux bacs à friture et aux paniers en acier inoxydable. Toutes les pièces sont amovibles et peuvent être nettoyées rapidement en les trempant dans de l'eau chaude savonneuse. Lorsque la plupart des résidus d'huile et de graisse se sont dissous, il suffit de brosser les pièces avec une brosse douce, de l'eau tiède et un peu de détergent doux. Essayez l'extérieur avec un chiffon humide. Caractéristiques • Thermostat entre 50 °C et 200 °C • 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 : 15,7 kg • Dimensions du panier : L19 x P21 x H9,5cm • Dimensions de la machine : L57,5 x P50 x H35cm • Puissance des éléments chauffants : 3,0kW + 3,0kW • Puissance électrique totale : 6,0kW • Capacité des frites : 2 x 0,9kg • Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2 x 3000W	