

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Friteuse - 2 x 13 L - 2 paniers - avec robinet de vidange

Maxima



Description	Caractéristiques
Lorsque vous faites frire des aliments dans cette friteuse double, les clients n'ont pas besoin d'attendre leur commande. Il est possible de frire jusqu'à 2,2 kg de frites en une seule fois en utilisant les deux paniers. Ou bien 1,1 kg de frites dans une friteuse et un autre snack dans l'autre. Les robinets de vidange intégrés facilitent également la vidange de l'huile. Placez un bol sous chaque robinet de vidange et ouvrez les robinets. Les deux friteuses sont dotées d'une grille amovible qui empêche les miettes de boucher les orifices de vidange. Lorsque toute l'huile s'est écoulée dans les récipients, vous pouvez refermer les robinets et vous débarrasser de l'huile usagée. Thermostat de précision pour des températures exactes Pour vous permettre de frire les aliments à la bonne température, cette friteuse professionnelle est équipée de thermostats individuels sur les deux friteuses. Vous pouvez ainsi régler avec précision une température comprise entre 50°C et 200°C pour chaque friteuse. De plus, le voyant orange indique que l'huile est à la bonne température et prête à l'emploi. La friture dans une friteuse dotée d'une zone froide signifie également que l'huile de friture reste bonne plus longtemps. L'élément chauffant se trouve juste au-dessus du fond de la cuve, de sorte que l'huile située entre l'élément et le fond de la friteuse devient moins chaude. Par conséquent, les miettes qui tombent au fond brûlent moins vite et vous n'avez pas besoin de changer l'huile aussi souvent. Cette friteuse est également équipée de couvercles amovibles et de	Poids (en kg) 16.5
	Capacité d'huile par cuve (en l) 13 -- 15
	Largeur (en cm) 630
	Hauteur (mm) 360
	Zones de cuisson Double
	Avec vidange Non
	Profondeur 490
	Type de branchement Monophasé
	Intégrable dans une ligne de cuisson Non
	DIRECT USINE Non
	Dimensions extérieures (en mm) 630 x 490 x 360 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
poignées résistantes à la chaleur. Finition hygiénique Cette friteuse électrique est conçue de manière hygiénique et possède des coins arrondis. En combinaison avec le boîtier et les pièces en acier inoxydable, cela facilite considérablement le nettoyage. Toutes les pièces sont amovibles et peuvent être trempées dans de l'eau chaude pour décoller la graisse. Ensuite, vous pouvez tout nettoyer avec une brosse douce et de l'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 P21 x H11cm • Dimensions de la machine : L63 x P49 x H36cm • Puissance des éléments chauffants 3,0kW + 3,0kW • Puissance électrique totale : 6,0kW • Capacité des frites : 2 x 1,1kg • Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2 x 3000W	