

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Friteuse - 30 L - 1 panier - avec robinet de vidange et support

Maxima



Description	Caractéristiques
Cette friteuse polyvalente est extra-large pour préparer de plus grandes quantités d'aliments. Elle est idéale pour frire jusqu'à 3 kg de frites dans la friteuse d'une capacité de 30 litres d'huile. Elle permet également de préparer de grandes portions de poisson frit, des snacks de légumes, des churros et d'autres aliments frits sans que les clients n'aient à attendre longtemps leur commande. L'armoire basse est équipée de deux portes en acier inoxydable avec poignées. Derrière les portes, un robinet de vidange est intégré pour permettre une vidange rapide de l'huile. En outre, il est également pratique comme espace de stockage pour les bouteilles d'huile supplémentaires. La friteuse est équipée d'un couvercle amovible pour éviter les éclaboussures d'huile et les poignées sont résistantes à la chaleur. Vous pouvez également fixer la grille fournie pour recueillir les résidus de graisse. Toujours à la bonne température La friteuse, qui est montée sur un socle avec un placard, fonctionne sur une alimentation de 400V. En outre, l'appareil est équipé d'une protection contre les surcharges pour plus de sécurité. Grâce à une zone froide, vous pouvez utiliser l'huile de friture plus longtemps. L'élément chauffant est suspendu légèrement au-dessus du fond de la friteuse. Toute l'huile située entre l'élément chauffant et le fond reste légèrement plus froide. Ainsi, les miettes qui tombent ne brûlent pas aussi rapidement et l'huile reste de meilleure qualité plus longtemps. La température de la friteuse électrique peut être réglée entre 50°C et 200°C et comprend une minuterie pratique.	Poids (en kg) 35
	Capacité d'huile par cuve (en l) 26 -- 30
	Largeur (en cm) 590
	Hauteur (mm) 915
	Zones de cuisson Simple
	Avec vidange Oui
	Profondeur 525
	Températures 50 °C et 200 °C
	Type de branchement Triphasé
	Puissance totale (kW) 4800
	Intégrable dans une ligne de cuisson Non
	DIRECT USINE Non
	Dimensions extérieures (en mm) 590 x 525 x 9150
	voltage 400v
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
Elimination facile des résidus d'huile et de graisse La friteuse et tous ses éléments, tels que la grille de récupération, le bac à friture et le panier à friture, sont en acier inoxydable, ce qui facilite le nettoyage. Les éléments de cette friteuse aux finitions luxueuses et aux angles arrondis sont tous amovibles. Les résidus d'huile et de graisse peuvent être éliminés en trempant les pièces dans de l'eau chaude savonneuse. Frottez doucement à l'aide d'une brosse et terminez en essuyant avec un chiffon doux. Caractéristiques • Thermostat entre 50 °C et 200 °C • Témoin lumineux de température • Poignée résistante à la chaleur • Comprend un espace de rangement • Grille de récupération des résidus de friture • Construction durable et conception hygiénique Caractéristiques du produit • Poids net : 35 kg • Dimensions du panier : L47 x P27,5 x H95cm • Dimensions de la machine : L59 x P52,5 x H915cm • Dimensions du réservoir : L29,5 x P32,5 x H20cm • Capacité des frites : 3kg • Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 4800W	