

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Friteuse - 35 L - 1 panier - avec robinet de vidange - 400V

Maxima



Description	Caractéristiques
Si vous souhaitez faire frire de grandes quantités de frites, de snacks, de légumes, de poissons ou d'autres produits, cette friteuse polyvalente d'une capacité de 35 litres est parfaite. Elle trouve sa place dans toutes les cuisines de restauration où l'on fait beaucoup de fritures. La friteuse est livrée avec une armoire en acier inoxydable. Grâce à elle, vous pouvez facilement créer une capacité supplémentaire dans votre cuisine sans prendre de place sur un plan de travail ou une table. L'armoire de base est équipée de deux portes en acier inoxydable avec poignées. Un robinet de vidange est fixé à la base pour vous permettre de changer rapidement l'huile. Vous pouvez stocker de l'huile de friture supplémentaire à l'intérieur. La friteuse est équipée d'un couvercle amovible et toutes les poignées sont résistantes à la chaleur. Les résidus de friture sont recueillis dans la grille fournie, qui peut être facilement fixée à la friteuse. Équipée d'une minuterie pratique Cette friteuse professionnelle extra-large fonctionne avec une alimentation de 400 V et est équipée d'une protection contre les surcharges. Vous pouvez également utiliser l'huile de friture plus longtemps grâce à la zone froide. L'élément chauffant est situé à quelques centimètres au-dessus du fond de la friteuse. Comme l'huile est moins chaude sous l'élément chauffant, les miettes brûlent moins vite. L'huile reste donc fraîche plus longtemps et vous ne devez pas la changer aussi souvent. Le thermostat vous permet de régler la température entre 50°C et 200°C. La minuterie de confort permet également de frire les aliments au moment précis où ils doivent l'être.	Poids (en kg) 36.5
	Largeur (en cm) 606
	Hauteur (mm) 915
	Zones de cuisson Simple
	Avec vidange Oui
	Profondeur 575
	Températures 50°C et 200°C
	Type de branchement Triphasé
	Puissance totale (kW) 6000
	Intégrable dans une ligne de cuisson Non
	DIRECT USINE Non
	Dimensions extérieures (en mm) 606 x 575 x 915
	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
Nettoyage rapide L'ensemble de la friteuse est fabriqué en acier inoxydable et se nettoie facilement. Les parties amovibles peuvent être nettoyées à l'aide d'une brosse et d'eau chaude savonneuse. Séchez ensuite le tout avec un chiffon doux. Le boîtier en acier inoxydable peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide. Caractéristiques • Thermostat entre 50 °C et 200 °C • Témoin lumineux de température • Poignée résistante à la chaleur • Armoire de rangement incluse • Grille de récupération des résidus de friture • Repose sur 4 pieds en caoutchouc Caractéristiques du produit • Poids net : 36,5 kg • Dimensions du panier : L46 x P26 x H14,8cm • Dimensions de la machine : L60,6 x P57,5 x H91,5cm • Dimensions du réservoir : L51,5 x P36,5 x H21cm • Capacité des frites : 4,1kg • Puissance électrique totale : 6,0kW • Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 6000W	