

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Maxima



Description	Caractéristiques																								
Avec cette friteuse à induction de haute qualité, vous pouvez faire frire les frites les plus savoureuses et d'autres snacks à la maison et dans une cuisine professionnelle. La friteuse a une capacité de 8 litres et un panneau tactile qui la rend très facile à utiliser. L'écran LED affiche la température, qui peut être réglée sur 11 niveaux différents. Vous pouvez choisir une température comprise entre 60°C et 190°C. Cette friteuse à induction dispose également d'une minuterie réglable de 0 à 120 minutes. Une friture en toute sécurité La vidange de l'huile ne pose aucun problème grâce au robinet de vidange. Placez un bol sous le robinet et ouvrez-le pour laisser l'huile s'écouler. Dès que toute l'huile se trouve dans la cuve, fermez le robinet et jetez l'huile usagée. Cette friteuse professionnelle est équipée d'un système qui émet un signal sonore lorsque le réservoir d'huile doit être rempli ou rechargé. Ainsi, vous ne ferez jamais de friture avec trop peu d'huile. Pour éviter toute surchauffe, la friteuse est équipée d'une protection électrique contre la surchauffe. Nettoyage rapide Le boîtier en acier inoxydable, robuste et durable, est facile à nettoyer grâce à sa surface lisse. Après avoir retiré l'huile usagée par le robinet de vidange pratique, essuyez les résidus restants sur le réservoir à l'aide d'une serviette en papier. Pour un nettoyage complet, retirez toutes les pièces amovibles et utilisez un chiffon	<table> <tr> <td>Poids (en kg)</td><td>13.7</td></tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td><td>07 -- 08</td></tr> <tr> <td>Largeur (en cm)</td><td>290</td></tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td><td>410</td></tr> <tr> <td>Zones de cuisson</td><td>Simple</td></tr> <tr> <td>Avec vidange</td><td>Non</td></tr> <tr> <td>Profondeur</td><td>500</td></tr> <tr> <td>Type de branchement</td><td>Monophasé</td></tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td><td>Non</td></tr> <tr> <td>DIRECT USINE</td><td>Non</td></tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td><td>290 x 500 x 410 mm</td></tr> <tr> <td>voltage</td><td>230 v</td></tr> </table> Garantie 1 an sur les pièces incluse	Poids (en kg)	13.7	Capacité d'huile par cuve (en l)	07 -- 08	Largeur (en cm)	290	Hauteur (mm)	410	Zones de cuisson	Simple	Avec vidange	Non	Profondeur	500	Type de branchement	Monophasé	Intégrable dans une ligne de cuisson	Non	DIRECT USINE	Non	Dimensions extérieures (en mm)	290 x 500 x 410 mm	voltage	230 v
Poids (en kg)	13.7																								
Capacité d'huile par cuve (en l)	07 -- 08																								
Largeur (en cm)	290																								
Hauteur (mm)	410																								
Zones de cuisson	Simple																								
Avec vidange	Non																								
Profondeur	500																								
Type de branchement	Monophasé																								
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non																								
DIRECT USINE	Non																								
Dimensions extérieures (en mm)	290 x 500 x 410 mm																								
voltage	230 v																								

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
humide et un détergent doux. Les pièces peuvent également être nettoyées à l'eau chaude savonneuse. Il est important de sécher la friteuse avec un chiffon doux après le nettoyage. Caractéristiques • Boîtier en acier inoxydable robuste et durable • Facile à utiliser grâce au panneau tactile, à l'affichage LED et à la minuterie • La température peut être réglée en 11 étapes • Équipée d'une protection électrique contre la surchauffe • Facile à nettoyer et à maintenir une surface lisse • Luxueuse friteuse à induction simple avec robinet de vidange Caractéristiques du produit • Poids net : 13,7 kg • Capacité de la cuve : 1 x 10,5 litres • Dimensions du panier : L18,5 x P22,5 x H13,5cm • Dimensions de la machine : L29 x P50 x H41cm • Capacité des frites : 1,3Kg • Capacité minimale d'huile : 6L • Capacité maximale d'huile : 8L • Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 3500W	