

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Friteuse - 2 x 8 L - 2 paniers - induction - avec robinet de vidange

Maxima



Description	Caractéristiques																										
Grâce au chauffage par induction de la friteuse, la température peut être réglée avec précision. Pour régler la bonne température dans chaque friteuse de 8 litres, vous avez le choix entre 11 réglages différents pour une température comprise entre 60°C et 190°C. Le transfert de chaleur efficace garantit que l'huile reste exactement à la bonne température, ce qui vous permet de frire les mets les plus savoureux, non seulement à la maison, mais aussi dans une cuisine professionnelle. La friteuse double est dotée d'un panneau tactile convivial et d'un écran LED. La minuterie de la friteuse à induction peut être réglée de 0 à 120 minutes.	<table> <tr> <td>Poids (en kg)</td><td>23.4</td></tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td><td>07 -- 08</td></tr> <tr> <td>Largeur (en cm)</td><td>580</td></tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td><td>410</td></tr> <tr> <td>Zones de cuisson</td><td>Double</td></tr> <tr> <td>Avec vidange</td><td>Non</td></tr> <tr> <td>Profondeur</td><td>500</td></tr> <tr> <td>Températures</td><td>60° c - 190° c</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>580 x 500 x 410 mm</td></tr> <tr> <td>voltage</td><td>230 v</td></tr> </table>	Poids (en kg)	23.4	Capacité d'huile par cuve (en l)	07 -- 08	Largeur (en cm)	580	Hauteur (mm)	410	Zones de cuisson	Double	Avec vidange	Non	Profondeur	500	Températures	60° c - 190° c	Type de branchement	Monophasé	Intégrable dans une ligne de cuisson	Non	DIRECT USINE	Non	Dimensions extérieures (en mm)	580 x 500 x 410 mm	voltage	230 v
Poids (en kg)	23.4																										
Capacité d'huile par cuve (en l)	07 -- 08																										
Largeur (en cm)	580																										
Hauteur (mm)	410																										
Zones de cuisson	Double																										
Avec vidange	Non																										
Profondeur	500																										
Températures	60° c - 190° c																										
Type de branchement	Monophasé																										
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non																										
DIRECT USINE	Non																										
Dimensions extérieures (en mm)	580 x 500 x 410 mm																										
voltage	230 v																										
Robinet de vidange pour une vidange rapide Le robinet de vidange vous permet de vidanger rapidement et en toute sécurité l'huile usagée de la friteuse. Pour ce faire, placez un récipient sous le robinet. Ouvrez le robinet et laissez s'écouler toute l'huile. Fermez ensuite le robinet et jetez l'huile usagée dans la poubelle prévue à cet effet. Cette friteuse professionnelle est également équipée d'un avertisseur sonore qui vous avertit lorsqu'il n'y a plus ou pas assez d'huile dans le réservoir. La protection électrique contre la surchauffe constitue un dispositif de sécurité supplémentaire.																											
Boîtier robuste en acier inoxydable Le boîtier extérieur et toutes les pièces amovibles sont en acier inoxydable. La surface lisse de l'acier inoxydable facilite le nettoyage. Essuyez les résidus du réservoir avec une serviette en	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
papier après l'avoir vidé au robinet. Nettoyez les pièces avec un chiffon humide et un détergent doux. Après le nettoyage, séchez toutes les pièces avec un chiffon doux. Caractéristiques • Friteuse à induction de haute qualité pour un usage domestique et professionnel • Minuterie réglable de 0 à 120 minutes • Plage de température de 60 à 190 °C • 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 Caractéristiques du produit • Capacité du réservoir : 2 x 10,5 litres • Poids net : 23,4 kg • Dimensions du panier : L18,5 x P22,5 x H13,5cm • Dimensions de la machine : L58 x P50 x H41cm • Capacité minimale d'huile : 2 x 6L • Capacité maximale d'huile : 2 x 8L • Capacité frites : 2 x 1,3Kg • Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2 x 3500W	