

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Friteuse - 8 L - 1 panier - induction - système de levage - avec robinet de vidange

Maxima


Description	Caractéristiques
Frir efficacement tout en maintenant une qualité constante peut être un défi dans les cuisines occupées. Cette friteuse à induction de 8 litres avec système de levage est conçue pour vous faciliter la tâche. Elle associe une technologie intelligente à des caractéristiques pratiques pour des résultats fiables et reproductibles. Une friture efficace et contrôlée Le système de chauffage par induction chauffe l'huile rapidement et maintient la température stable pendant l'utilisation. Vous pouvez facilement régler la température entre 60°C et 190°C, par paliers de 20°C, ce qui permet à cette friteuse de convenir à une large gamme de produits. Elle comprend une fonction de minuterie de 5 secondes à 20 minutes, réglable par paliers de 5 secondes. Vous pouvez également choisir l'un des cinq programmes pré-réglés. L'écran LED indique clairement la température réelle de l'huile et les valeurs réglées, ce qui vous permet de toujours garder le contrôle du processus de friture. Système de levage automatique pour des résultats constants Ce modèle se distingue par son système de levage automatique. Une fois que l'huile a atteint la température programmée, il suffit d'appuyer sur un seul bouton pour abaisser le panier. À la fin de la minuterie, le panier se soulève automatiquement et une alarme se	Poids (en kg) 16
	Capacité d'huile par cuve (en l) 07 -- 08
	Largeur (en cm) 290
	Hauteur (mm) 410
	Zones de cuisson Simple
	Avec vidange Non
	Profondeur 590
	Températures 60° c - 190° c
	Type de branchement Monophasé
	Intégrable dans une ligne de cuisson 600 mm
	DIRECT USINE Non
	Dimensions extérieures (en mm) 290 x 590 x 410 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
déclenche. Ce système permet d'éviter la surcuisson et garantit des résultats de friture constants, surtout par rapport à des modèles similaires sans système de levage qui nécessitent une manipulation manuelle. Facilité d'utilisation et d'entretien Le panneau de commande clair permet de régler manuellement la température et la minuterie ou d'utiliser des programmes prédéfinis pour les tâches répétitives. Bien que cette friteuse ne soit pas équipée d'une zone de refroidissement, le robinet de vidange d'huile intégré permet de filtrer et de remplacer l'huile de manière simple et sûre. Nous conseillons de filtrer l'huile quotidiennement. Pour plus de sécurité, la friteuse s'éteint automatiquement après six heures de fonctionnement continu. Choisissez cette friteuse à induction de 8 litres avec système de levage automatique si vous souhaitez une plus grande régularité, moins de manipulations manuelles et une nette amélioration par rapport au modèle standard sans système de levage. Caractéristiques • Chauffage par induction pour une performance rapide et efficace • Système de levage automatique du panier • Température réglable de 60°C à 190°C • Minuterie programmable avec cinq programmes prédéfinis • Robinet de vidange d'huile intégré Caractéristiques du produit • Poids net : 16 kg • Dimensions du panier : L18 x P23 x H14cm • Dimensions de la machine : L29 x P59 x H41cm • Capacité minimale d'huile : 7.5L • Capacité maximale d'huile : 8L • Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 3500W Inclus • Panier de friture • Couvercle en acier inoxydable	