Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Friteuse - 10 L - 1 panier - avec robinet de vidange - 400V

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 400 x 670 x 380
- Températures : +0°C à +190°C
- Volume (L) : 10
- Puissance (kW) : 6
- Poids (kg) : 14
- Alimentation : 400V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Cette friteuse électrique professionnelle est un complément puissant pour toute entreprise d'hôtellerie et de restauration et convient parfaitement à une utilisation quotidienne intensive. En outre, cette friteuse peut être utilisée le long d'une ligne de cuisson ou même complétée par une armoire commerciale en acier inoxydable. Elle est dotée d'une tige de raccordement qui permet de la fixer facilement à d'autres appareils de cuisine, et la cuve en acier inoxydable est soudée sans joints. D'une capacité de 10 litres, il permet de frire de grandes portions de snacks, frites, légumes, poissons et autres produits.

Réglage précis de la température

Le robinet de vidange permet de changer facilement et en toute sécurité l'huile usagée. La friteuse est équipée d'un grand panier de friture par cuve et d'un couvercle amovible pour éviter les éclaboussures d'huile. Les poignées sont résistantes à la chaleur et les pieds peuvent être réglés à la hauteur souhaitée. Les produits peuvent également être frits à différentes températures pour obtenir les meilleurs résultats. Le thermostat permet de régler facilement la température entre 0°C et 190°C. Cette friteuse professionnelle fonctionne sur 400V.

Nettoyage facile

La friteuse et toutes ses pièces sont fabriquées en acier inoxydable durable. En combinaison avec les coins arrondis, cela garantit un

Caractéristiques

Puissance (kW)	6
Poids (en kg)	14
Référence constructeur	09391640
Capacité d'huile par cuve (en l)	09 -- 10
Largeur (en cm)	40
Hauteur (mm)	380
Zones de cuisson	Simple
Avec vidange	Oui
Profondeur	670
Températures	0C 190C
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	6
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
Dimensions extérieures (en mm)	400 x 670 x 380
voltage	400V

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description

nettoyage facile de l'appareil et une meilleure hygiène. Le boîtier en acier inoxydable peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide. Le panier à friture et le couvercle peuvent être trempés dans de l'eau chaude savonneuse. Après le nettoyage, séchez le tout avec un chiffon doux.

Caractéristiques

- Panneaux extérieurs en acier inoxydable durable
- Réservoir de friture monobloc en acier inoxydable
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage et améliorer l'hygiène
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Régulation thermostatique de la température de l'huile jusqu'à 190°C
- Éléments chauffants blindés
- Vidange facile et sûre grâce au tuyau de vidange et à la vanne

Caractéristiques du produit

- Poids net : 14 kg
- Capacité nette d'huile : 8l
- Capacité brute d'huile : 10l
- Dimensions du panier : L21 x P23 x H10cm
- Dimensions de la machine : L40 x P67 x H38cm
- Consommation électrique : 6,0kW
- Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 6000W

Remarque : Ce produit est fourni sans prise de courant

Autres informations

- Dimensions (mm) : 400 x 670 x 380
- Températures : +0°C à +190°C
- Volume (L) : 10
- Puissance (kW) : 6
- Poids (kg) : 14
- Alimentation : 400V
- Matériau : Acier inoxydable

Caractéristiques

dimensions	400 x 670 x 380

Garantie 1 an sur les pièces incluse