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

Friteuse - 2 x 10 L - 2 paniers - avec robinet de vidange - 400V

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 605 x 670 x 380
- Températures : +0°C à +190°C
- Volume (L) : 10
- Puissance (kW) : 12
- Poids (kg) : 27
- Alimentation : 400V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Cette puissante friteuse vous permet d'augmenter considérablement votre capacité de friture dans la cuisine professionnelle. La friteuse est équipée d'un double bac de 10 litres chacun. Vous pouvez ainsi frire deux fois plus d'aliments en même temps et les clients n'auront pas à attendre aussi longtemps pour passer leur commande. Vous pouvez placer la friteuse seule sur un comptoir ou choisir de l'agrandir avec une armoire en acier inoxydable et de la placer le long d'une ligne de cuisson. Grâce à la barre de connexion pratique, vous pouvez facilement fixer la friteuse à d'autres appareils de cuisine. La friteuse est soudée sans soudure en acier inoxydable pour vous aider à préparer les snacks et les frites les plus croustillants.

Équipée de robinets de vidange

La vidange de l'huile n'est pas difficile grâce aux robinets de vidange situés à l'avant de la friteuse. Vous recevez également un grand panier de friture par cuve, ainsi qu'un couvercle amovible qui protège des éclaboussures d'huile. La friteuse est équipée de poignées résistantes à la chaleur et de pieds réglables en hauteur pour plus de sécurité et de confort. Grâce au thermostat convivial, vous pouvez régler n'importe quelle température entre 0°C et 190°C. Ainsi, les frites, les snacks, les légumes, le poisson et les beignets sont croustillants et délicieux. Cette friteuse fonctionne sur une alimentation de 400V.

Nettoyage facile

Caractéristiques

Poids (en kg)	27
Puissance (kW)	12
Référence constructeur	09391650
Capacité d'huile par cuve (en l)	09 -- 10
Largeur (en cm)	61
Hauteur (mm)	380
Zones de cuisson	Double
Avec vidange	Oui
Profondeur	670
Températures	0C 190C
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	12
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
Dimensions extérieures (en mm)	605 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

L'hygiène est toujours importante dans les cuisines de restauration. Cette friteuse est entièrement fabriquée en acier inoxydable et possède des coins arrondis pour éviter que les aliments ne restent coincés. Il suffit de nettoyer le boîtier à l'aide d'un chiffon humide. Les parties amovibles peuvent être nettoyées à l'aide d'une brosse et d'eau chaude savonneuse. Utilisez ensuite un chiffon doux pour sécher le tout.

Caractéristiques

- Panneaux extérieurs en acier inoxydable durable
- Cuve de friteuse 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 : 27 kg
- Capacité nette d'huile : 2x 8l
- Capacité brute d'huile : 2x 10l
- Dimensions du panier : L21 x P23 x H10cm
- Dimensions de la machine : L60,5 x P67 x H38cm
- Consommation électrique : 2 x 6,0kW
- Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 12000W

Remarque : ce produit est fourni sans prise de courant

Autres informations

- Dimensions (mm) : 605 x 670 x 380
- Températures : +0°C à +190°C
- Volume (L) : 10
- Puissance (kW) : 12
- Poids (kg) : 27
- Alimentation : 400V
- Matériau : Acier inoxydable

Caractéristiques

dimensions	605 x 670 x 380

Garantie 1 an sur les pièces incluse