Réchauffeur de frites de qualité commerciale - unité simple - profondeur 60 cm - électrique



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9391670

Description brève du produit :

Cette plaque chauffante de restauration permet de maintenir les frites au chaud dans son récipient de 29 x 32 cm. Grâce à sa haute qualité, ce réchaud est adapté à une utilisation quotidienne intensive. Les surfaces en acier inoxydable sont faciles à nettoyer et vous pouvez installer le réchaud dans une ligne de cuisson.

Description du produit :

Vous pouvez utiliser ce chauffe-frites professionnel en combinaison avec une friteuse. De cette manière, vous pouvez récupérer l'excès d'huile des frites dans le récipient de 29 x 32 cm. Le récipient a une capacité de 1kg de frites. L'unité de réchauffement est dotée d'un élément chauffant infrarouge à l'arrière qui augmente la durée de conservation des frites. Le bac de récupération des graisses est fabriqué en acier inoxydable embouti et possède des coins arrondis afin que la graisse, le sel et les résidus alimentaires ne puissent pas s'accumuler dans les coins

Récupération simple des frites

Si vous faites des frites de manière intensive dans une cuisine professionnelle, ce réchaud est indispensable. Vous pouvez facilement placer l'unité de réchauffement sur une table ou un comptoir, mais pour une friture vraiment efficace, vous placez l'unité dans une ligne de cuisson. Le faux fond est perforé et façonné pour faciliter l'écopage des frites.

Unité de chauffage de frites sans entretien

Cette unité professionnelle de chauffage des frites nécessite peu d'entretien et, grâce à sa conception hygiénique, se nettoie également rapidement. Le dessus soudé sans soudure et les surfaces en acier inoxydable sont faciles à nettoyer avec un chiffon doux, de l'eau chaude et de l'eau savonneuse. Ses composants robustes et sa construction durable signifient qu'il durera des années dans toute cuisine professionnelle.

- Qualité commerciale - Unité de réchauffage des frites - électrique - 40 x 60 cm
- Boîtier et dessus entièrement en acier inoxydable
- Plateau à graisse en acier inoxydable embouti avec coins arrondis
- Recommandé pour une utilisation avec la friteuse afin de collecter l'excès d'huile dans le récipient
- Durée de conservation accrue grâce à l'élément chauffant infrarouge à l'arrière
- Faux fond perforé formé pour faciliter l'écopage des frites
- Dessus soudé sans soudure
- Composants lourds
- Construction très durable
- Conception hygiénique
- Facile à nettoyer
- Design ergonomique

- Capacité frites : 1 kg
- Poids net : 15 kg
- Dimensions : L400 x P600 x H370 mm

- 230V / 50Hz / 1Phase 1000 Watt

Ce produit est fourni sans fiche

- Poids net : 15 kg
- Dimensions : B40 x D60 x H37cm
- Capacité en frites : 1kg
- 230V / 50Hz / 1Phase 1000W

caractéristiques du produit :

Avantages et inconvénients: + Chauffe-frites professionnel pour maintenir les frites au chaud + Grâce au bac de récupération des graisses
Profondeur: 50
Hauteur: 42
Largeur (cm): 40
Profondeur (cm): 60
Hauteur (cm): 37
Type de produit: simple
Poids du produit (en kg): 15
Largeur du produit (en cm): 40
Largeur: 70
Nombre de prises (électriques): 1