

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



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9365228

Description brève du produit :

Cette grande friteuse en acier inoxydable, dont le réservoir d'huile a une capacité de 10 litres, convient à un usage intensif dans la cuisine d'un traiteur. La friteuse est livrée avec un panier, des éléments chauffants de protection et un robinet de vidange pratique, de sorte que l'huile usagée peut être remplacée rapidement et facilement.

Description du produit :

Avec cette friteuse électrique, vous pouvez frire différents types d'aliments en un rien de temps. Avec une capacité de 10 litres d'huile, vous pouvez faire frire jusqu'à 0,9 kg de frites jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement croustillantes en une seule fois. Grâce au robinet de vidange pratique, vous pouvez également changer l'huile de friture usagée sans aucun problème, tandis que la petite grille permet d'éviter que des miettes n'obstruent l'orifice d'évacuation. Pour vidanger l'huile, il suffit de placer un bol sous le robinet et de l'ouvrir jusqu'à ce que toute l'huile se soit écoulée de la friteuse. Refermez ensuite le robinet et jetez l'huile dans la poubelle prévue à cet effet.

Réglage précis de la température

Cette friteuse professionnelle dispose également d'une zone froide où l'élément chauffant se trouve juste au-dessus du fond. L'huile située sous l'élément chauffant chauffe moins, ce qui signifie que les miettes risquent moins de brûler. Grâce à cette zone froide innovante, l'huile de friture reste fraîche plus longtemps. Grâce au thermostat facile à utiliser, vous pouvez régler avec précision une température comprise entre 50°C et 200°C. Vous n'avez plus qu'à attendre que le voyant orange s'éteigne et que l'huile soit à la bonne température. La friteuse est également équipée d'un couvercle amovible pour éviter les éclaboussures d'huile. Pour éviter que la friteuse ne se déplace pendant l'utilisation, elle est également équipée de pieds en caoutchouc.

Nettoyage à l'eau et à la brosse

Le boîtier, la friteuse et le panier en acier inoxydable sont faciles à nettoyer. Commencez par retirer toutes les pièces de la friteuse. Trempez ensuite les pièces dans de l'eau chaude savonneuse afin d'éliminer la plus grande partie de l'huile et des résidus. Brossez-les ensuite avec une brosse douce et de l'eau chaude savonneuse. Le boîtier peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide.

Caractéristiques

- Thermostat entre 50 °C et 200 °C
- Éléments chauffants protégés
- Témoin de température
- Poignée résistante à la chaleur
- Repose sur 4 pieds en caoutchouc
- Construction durable et conception hygiénique

Caractéristiques du produit

- Poids net : 8,3 kg
- Dimensions du panier : L19 x P21 x H9,5cm
- Dimensions de la machine : L28 x P50 x H35cm

- Puissance des éléments chauffants : 3,0kW
- Puissance électrique totale : 3,0kW
- Capacité des frites : 0,9kg
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 3000W

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an