

Friteuse - 13 L - 1 panier - avec robinet de vidange



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9365230

Description brève du produit :

Cette friteuse professionnelle, dont le réservoir d'huile a une capacité de 13 litres, vous permet de faire frire les snacks et les frites les plus savoureux. Elle est fabriquée en acier inoxydable et, avec le robinet de vidange, elle est facile à nettoyer. Elle est livrée avec un couvercle, des éléments chauffants de protection et une zone froide.

Description du produit :

Cette friteuse polyvalente est idéale pour une utilisation en cuisine professionnelle. Vous pouvez facilement frire jusqu'à 1,1 kg de frites dans cette friteuse d'une capacité de 13 litres. Outre les frites, vous pouvez également frire de nombreux autres types d'aliments tels que des légumes, des snacks et d'autres amuse-gueules. La friteuse est équipée d'un robinet de vidange pratique qui permet de vidanger l'huile de friture facilement et en toute sécurité. Au fond de la cuve se trouve une grille amovible qui empêche les miettes de bloquer la sortie de l'huile. Lors de la vidange, il suffit de placer un récipient sous le robinet et de l'ouvrir. Attendez que toute l'huile se soit écoulée dans la cuve par le robinet, puis refermez ce dernier.

Friteuse électrique avec zone froide

Vous pouvez régler précisément la température à l'aide du thermostat qui offre une plage comprise entre 50°C et 200°C. Cette friteuse électrique dispose également d'une zone froide. L'avantage de la zone froide est que l'huile reste fraîche plus longtemps. En effet, l'huile située sous l'élément chauffant, à quelques centimètres au-dessus du fond de la cuve, devient moins chaude. Les miettes qui tombent au fond brûlent moins vite, ce qui vous permet de continuer à frire dans la même huile plus longtemps. En outre, la friteuse est équipée d'un couvercle amovible et d'une poignée résistante à la chaleur pour des raisons de sécurité. Les pieds en caoutchouc garantissent également que la poêle reste en place.

Nettoyage à l'eau chaude

Les appareils entièrement en acier inoxydable, comme cette friteuse, sont faciles à nettoyer. La friteuse, le panier, les pièces détachées et le boîtier sont entièrement en acier inoxydable. L'extérieur de la friteuse se nettoie facilement à l'aide d'un chiffon humide. Pour les parties amovibles, une brosse douce, de l'eau chaude et un détergent doux suffisent.

Caractéristiques

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

Caractéristiques du produit

- Poids net : 9,5 kg
- Dimensions du panier : L20 x P21 x H11cm

- Dimensions de la machine : L31 x P49 x H36cm
- Puissance des éléments chauffants 3,0kW
- Puissance électrique totale : 3,0kW
- Capacité des frites : 1,1kg
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 3000W

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an