

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



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9365229

Description brève du produit :

Cette friteuse électrique double est idéale pour faire frire deux fois plus de frites et autres snacks. Elle dispose de deux réservoirs d'huile d'une capacité de 10 litres et de deux grands paniers. La friteuse est équipée de thermostats séparés, d'une zone froide et d'un robinet de vidange pratique pour un changement d'huile rapide et facile.

Description du produit :

Avec cette friteuse professionnelle d'une capacité de deux fois 10 litres, vous pouvez faire frire de délicieuses frites et des snacks croustillants de manière simple et rapide. Grâce à la double friteuse, vous gagnez du temps et les clients n'ont pas à attendre longtemps pour manger. La friteuse est également équipée d'un robinet de vidange qui rend la vidange de l'huile rapide et pratique. La friture produit souvent des miettes qui tombent au fond. La grille amovible permet d'éviter que les résidus alimentaires n'obstruent l'orifice d'évacuation. Pour vidanger l'huile, il suffit de placer un grand récipient sous le robinet de vidange. Il suffit ensuite d'ouvrir le robinet et de laisser l'huile usagée s'écouler dans le récipient. Lorsque la friteuse est vide, vous pouvez refermer le robinet.

Faites durer votre huile de friture plus longtemps

Grâce à une zone froide, les miettes brûlent moins vite et vous pouvez conserver votre huile plus longtemps. Dans ce système, l'élément chauffant se trouve légèrement au-dessus du fond, de sorte que l'huile située sous l'élément chauffe moins. Cette friteuse est également équipée de deux thermostats réglables individuellement. Vous pouvez régler la température de l'une ou l'autre friteuse dans une fourchette comprise entre 50°C et 200°C. Dès que le voyant orange s'éteint, l'huile est suffisamment chaude et vous pouvez commencer à frire. La friteuse est également équipée de deux couvercles amovibles pour éviter les éclaboussures d'huile, ainsi que de poignées résistantes à la chaleur pour plus de sécurité. Les pieds en caoutchouc assurent la stabilité et la sécurité de la friteuse pendant son utilisation.

Facile à nettoyer

Le nettoyage est facile grâce au boîtier, aux bacs à friture et aux paniers en acier inoxydable. Toutes les pièces sont amovibles et peuvent être nettoyées rapidement en les trempant dans de l'eau chaude savonneuse. Lorsque la plupart des résidus d'huile et de graisse se sont dissous, il suffit de brosser les pièces avec une brosse douce, de l'eau tiède et un peu de détergent doux. Essayez l'extérieur avec un chiffon humide.

Caractéristiques

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

Caractéristiques du produit

- Poids net : 15,7 kg
- Dimensions du panier : L19 x P21 x H9,5cm
- Dimensions de la machine : L57,5 x P50 x H35cm
- Puissance des éléments chauffants : 3,0kW + 3,0kW
- Puissance électrique totale : 6,0kW
- Capacité des frites : 2 x 0,9kg
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2 x 3000W

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an