

Friteuse - 30 L - 1 panier - avec robinet de vidange



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9365021

Description brève du produit :

Cette friteuse professionnelle extra-large, avec un réservoir d'huile d'une capacité de 30 litres, convient à une utilisation intensive dans la cuisine de restauration. Elle est équipée d'un grand panier de friture avec couvercle amovible, d'un thermostat et d'une minuterie. La zone froide permet à l'huile de rester fraîche plus longtemps, ce qui vous évite de devoir la changer aussi souvent.

Description du produit :

Cette friteuse d'une capacité de pas moins de 30 litres est la bienvenue dans les boulangeries, les poissonneries, les friteries et autres établissements de restauration. Vous pouvez facilement frire de grandes portions de poisson frais, de frites, de rouleaux de printemps et d'autres snacks en une seule fois. La friteuse possède deux éléments chauffants que vous pouvez contrôler à l'aide du thermostat de précision. Il vous suffit de choisir une température comprise entre 50°C et 200°C. Le voyant orange indique que l'huile est à la bonne température et que les produits peuvent être frits. Cette friteuse fonctionne sur une alimentation de 400V.

Vidange de l'huile grâce au robinet de vidange

Avec une capacité maximale de 30 litres d'huile, un robinet de vidange pratique peut s'avérer indispensable. Avec cette friteuse professionnelle, vous pouvez facilement changer l'huile en plaçant un grand récipient sous le robinet et en l'ouvrant. Dès que la friteuse est vide, fermez le robinet et jetez l'huile usagée dans une poubelle prévue à cet effet. Lorsque l'on travaille à des températures élevées, la sécurité est essentielle. C'est pourquoi cette friteuse est équipée d'un couvercle amovible pour éviter les éclaboussures d'huile. L'appareil est également équipé d'une protection contre les surcharges. Grâce à la zone froide, il n'est pas nécessaire de changer l'huile de friture aussi souvent. Dans ce système, les éléments chauffants se trouvent juste au-dessus du fond et l'huile reste froide en dessous. Les miettes ne brûlent donc pas rapidement et l'huile reste fraîche plus longtemps.

Nettoyage simple à l'eau et au savon

Grâce à son boîtier en acier inoxydable, cette friteuse extra-large est facile à nettoyer. Une fois l'huile usagée retirée, vous pouvez essuyer la cuve avec une serviette en papier. Les pièces sont toutes amovibles et peuvent être nettoyées à l'aide d'une brosse douce et d'eau chaude savonneuse. Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide. Après le nettoyage, séchez avec un chiffon doux.

Caractéristiques

- Équipé d'un robinet de vidange
- Entièrement en acier inoxydable
- Capacité du réservoir : 1 x 38,5 litres
- Thermostat réglable : 50°C à 200°C
- Éléments chauffants protégés
- Protection contre les surcharges
- Pieds en caoutchouc

Caractéristiques du produit

- Poids net : 19,4 kg

- Dimensions du panier : L48 x P28,5 x H15cm
- Dimensions de la machine : L60,6 x P57,5 x H40,7cm
- Capacité minimale d'huile : 17L
- Capacité maximale d'huile : 30L
- Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 6000W

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an