

Friteuse - 45 L - 1 panier - avec robinet de vidange - 400V



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9365234

Description brève du produit :

Cette friteuse professionnelle, dont le réservoir d'huile a une capacité de 45 litres, permet de frire plus de 5,2 kg de frites ou de snacks. Elle dispose d'une base ouverte pour le rangement, d'un grand panier et d'un couvercle. L'écran permet de régler la température et la minuterie. Il est équipé d'un robinet de vidange pour faciliter le nettoyage.

Description du produit :

Avec une capacité de 45 litres, cette friteuse électrique peut contenir 5,2 kg de frites ou même de grandes portions de snacks. Elle est idéale pour tous les établissements de restauration qui ont besoin d'une grande capacité pour les aliments frits.

Friteuse sûre et facile à utiliser

La friteuse fonctionne sur un courant triphasé (400V) et est équipée d'une protection contre les surcharges. Grâce à la zone froide incluse dans le fond de la friteuse, vous pouvez réutiliser l'huile de friture à l'infini, sans que le goût des aliments frits n'en soit altéré. L'élément chauffant est placé à quelques centimètres au-dessus du fond du réservoir et, comme l'huile n'est pas aussi chaude sous l'élément chauffant, les miettes brûlent moins vite. Ainsi, l'huile reste propre plus longtemps et vous ne devez pas la changer aussi souvent. La friteuse est également équipée d'un thermostat qui permet de régler la température entre 50 et 200°C. Grâce à la minuterie pratique, vous pouvez faire frire tous vos snacks au moment voulu sans craindre de brûler quoi que ce soit. De plus, la friteuse dispose d'un couvercle amovible pour éviter les éclaboussures d'huile. Les poignées sont résistantes à la chaleur et vous pouvez fixer la tablette fournie sur le côté pour récupérer les résidus de friture.

Socle pratique et robinet d'écoulement pratique

Cette friteuse est livrée avec un chariot en acier inoxydable très pratique. Celui-ci vous permet de travailler à la hauteur idéale et d'accéder facilement au panier. Sous la friteuse, un grand espace permet d'accéder au robinet de vidange, qui est fixé à la base afin que vous puissiez facilement vidanger l'huile en cas de besoin.

Facile à nettoyer

L'ensemble de la friteuse est fabriqué en acier inoxydable, ce qui facilite son nettoyage. Les parties amovibles peuvent être nettoyées à l'aide d'une brosse et d'eau chaude savonneuse. Séchez ensuite le tout avec un chiffon doux. Grâce à sa surface lisse, le boîtier en acier inoxydable peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide.

Caractéristiques

- Plage de température comprise entre 50 et 200 °C
- Témoin de température et minuterie
- Poignée résistante à la chaleur
- Comprend une base et une grille pour recueillir les résidus de friture
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Construction durable et conception hygiénique

Caractéristiques du produit

- Poids net : 39,5 kg
- Dimensions du panier : L46,5 x P26 x H15cm
- Dimensions de la machine : L59 x P68 x H101cm
- Dimensions du réservoir : L52 x P40,5 x H20cm
- Capacité frites : 5,2kg
- Puissance électrique totale : 7,5kW
- Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 7500W

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an