

Heavy Duty friteuse - 1 x 12 L - unité simple - profondeur 70 cm - avec robinet de vidange - électrique



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9395000

Description brève du produit :

Cette puissante friteuse professionnelle fonctionne à l'électricité, est conçue pour un usage quotidien intensif et peut être utilisée dans une ligne de cuisson. Avec une capacité de 12 litres et un robinet pratique, cette friteuse est la solution idéale pour la cuisine de restauration. Elle s'intègre parfaitement dans une ligne de cuisson de 700 mm de profondeur.

Description du produit :

Cette friteuse électrique robuste est spécialement conçue pour les grandes cuisines, les friteries, les hôtels et les cafés. Vous pouvez utiliser cette friteuse dans une ligne de cuisson et l'étendre avec une base ouverte en acier inoxydable ou une base fermée avec une porte. Le dessus est soudé sans joints et la friteuse monobloc a une capacité de 12 litres pour frire de grandes portions de snacks, de frites, de légumes, de poisson et d'autres produits.

Avec une flamme pilote

Cette puissante friteuse peut être réglée sur une température comprise entre 60 et 190°C. Grâce à son design ergonomique et hygiénique, c'est un appareil facile à utiliser. De plus, la friteuse est équipée d'une veilleuse. La friteuse est également équipée d'un robinet de vidange pour faciliter l'évacuation de l'huile de friture. La friteuse est livrée avec un couvercle et un panier de friture en acier inoxydable.

Nettoyage facile

Toutes les pièces de la friteuse sont en acier inoxydable. En combinaison avec les coins arrondis, cela garantit un nettoyage facile de l'appareil et une meilleure hygiène. Le boîtier en acier inoxydable peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide. Le panier à friture et le couvercle peuvent être trempés dans de l'eau chaude savonneuse. Après le nettoyage, séchez le tout avec un chiffon doux et la friteuse est à nouveau prête à l'emploi.

Caractéristiques

- Boîtier et couvercles entièrement en acier inoxydable
- Dessus soudé sans joints
- Friteuses monoblocs
- Equipées de vannes de vidange
- Thermostat de sécurité 60-190 degrés Celsius
- Construction très durable

Caractéristiques du produit

- Poids net : 20 kg
- Dimensions du panier à friture : L260 x D265 x H120 mm
- Dimensions du panier à friture : L260 x D265 x H120 mm L400 x D700 x H280 mm
- Puissance : 1 x 11,0 kW

- Puissance totale : 11,0 kW
- 400V / 50Hz / 3Phase 11000 Watt

Remarque : Ce produit est fourni sans fiche

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an