Heavy Duty réchaud à frites - unité simple - profondeur 70 cm - électrique



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9398150

Description brève du produit :

Ce chauffe-frites électrique est idéal pour maintenir au chaud les frites fraîchement préparées. Il est idéal pour garder vos frites fraîches chaudes et croustillantes, prêtes à être servies. Il est fabriqué en acier inoxydable et a des coins arrondis, ce qui le rend facile à nettoyer. Ce chauffe-frites est idéal pour une utilisation quotidienne et s'adapte à une ligne de cuisson de 700 mm de profondeur.

Description du produit :

Dans les restaurants, cafés et autres établissements de restauration où l'on prépare des frites, une unité chauffante est indispensable. Si vous souhaitez conserver des frites fraîchement préparées chaudes et croustillantes en grandes quantités, vous pouvez les stocker dans cette unité chauffante pratique. Ainsi, les autres plats peuvent être préparés et les frites restent à la bonne température. Cette unité chauffante peut être utilisée en combinaison avec une friteuse pour récupérer l'excès d'huile dans la cuve.

Les frites restent fraîches plus longtempsLe

bac de récupération des graisses situé sous cette friteuse est en acier inoxydable et a des coins arrondis, ce qui le rend facile à nettoyer. À l'arrière de la friteuse se trouve un élément chauffant infrarouge qui augmente la durée de conservation des frites fraîchement préparées. Pour récupérer plus facilement les frites de l'unité chauffante, celle-ci est équipée d'un faux fond perforé de forme spéciale.

Équipé de pieds réglablesLe

dessus de ce chauffe-frites professionnel est soudé sans joints. La partie supérieure et le boîtier sont en acier inoxydable. Ensemble, ces éléments garantissent un nettoyage rapide et facile de cet appareil de cuisine. Pour nettoyer les surfaces lisses, utilisez un chiffon humide, de l'eau chaude et un détergent doux. Grâce aux pieds réglables, vous pouvez placer l'unité chauffante dans une position stable.

- Boîtier et dessus entièrement en acier inoxydable
- Bac à graisse en acier inoxydable embouti avec coins arrondis
- Recommandé pour une utilisation avec une friteuse afin de recueillir l'excédent d'huile dans le récipient
- Durée de conservation accrue grâce à l'élément chauffant infrarouge situé à l'arrière
- Faux fond perforé pour faciliter le ramassage des frites
- Dessus soudé sans joints
- Composants lourds
- Construction très durable
- Conception hygiénique
- Facile à nettoyer
- Conception ergonomique

- Capacité frites : 1,5 kg
- Poids net : 15 kg
- Dimensions : L400 x P700 x H280 mm L400 x D700 x H280 mm
- 230V / 50Hz / 1Phase 1000 Watt

Ce produit est fourni sans fiche

- Poids net : 15 kg
- Capacité des frites : 1,5kg
- Dimensions de l'appareil : B40 x D70 x H28cm
- 230V / 50Hz / 1Phase 1000W

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange inclues 1 an