

Morue: 3637

Friteuse électrique professionnelle 10 litres simple bac acier inoxydable pour Pubs Bars Restaurants Comptoir



Description

Qualité, efficacité et prix bas: telles sont les caractéristiques de la **friteuse électrique professionnelle de comptoir de 10 litres** de Ristoattrezzature.

La friture est l'un des plats les plus populaires sur la table, choisissez la qualité et offrez à vos clients d'excellentes performances même pour de grandes quantités.

La **friteuse électrique** pour pubs de **10 litres** est un équipement **indispensable grâce à sa capacité à supporter des charges de travail intenses**. De plus, en l'achetant, vous optimiserez votre temps de préparation des aliments et **obtiendrez un poste de travail complet et confortable**.

Design et fonctionnement

Le design extrêmement minimaliste et professionnel de la **friteuse électrique professionnelle**

de comptoir de 10 litres permet de la placer facilement dans n'importe quel environnement. Les **dimensions extérieures sont de 340x465x310 mm**, les **dimensions de la cuve sont de 300x240x150 mm** et elle peut contenir **1 panier de 210x190x100 mm** déjà fourni.

La structure interne et externe est entièrement réalisée en acier inoxydable. **Le choix de matériaux de qualité garantit une hygiène maximale et un nettoyage facile**: essentiel dans la restauration.

Sur la face avant se trouvent le bouton d'alimentation (ON/OFF) et une commande de réglage de la température de fonctionnement. Cette dernière exploite une **plage de + 60° C/ + 240° C** et peut être facilement réglée grâce à un thermostat qui maintient la température toujours constante et stable de manière entièrement automatique.

L'alimentation de la **friteuse professionnelle 10 litres** est électrique avec une puissance de 3 kW, ce qui permet de chauffer l'huile rapidement jusqu'à des températures élevées. Le moteur a une **fréquence de 50 Hz** et une **tension de 230 V**.

Nettoyage et entretien

Pour **garantir la fonctionnalité et la longévité de la friteuse électrique professionnelle de comptoir de 10 litres** de Ristoattrezzature, il est nécessaire d'effectuer un **nettoyage et un entretien adéquats et constants**.

La friteuse est l'un des équipements de cuisine les plus utilisés et elle accumule les saletés les plus tenaces. L'acier inoxydable peut retarder ou même inverser le processus de formation de la rouille si l'entretien et le nettoyage sont effectués régulièrement.

Débranchez d'abord la friteuse de la prise de courant et laissez-la refroidir. Retirez l'huile résiduelle, enlevez le panier et plongez-le dans une solution d'**eau et de dégraissant** pour ramollir la saleté et les incrustations.

Vous **pouvez également opter pour une solution verte** comme un mélange d'eau et de vinaigre ou d'eau et de bicarbonate de soude : naturel et très efficace. Enlevez la saleté à l'aide d'une brosse pour atteindre tous les recoins. Enfin, **rincez**.

Pourquoi c'est le produit qu'il vous faut

Le maintien du point de brunissement idéal de la friture est essentiel dans la cuisine pour garantir la qualité et le parfum des produits. Si vous souhaitez maintenir la qualité de vos préparations, vous devez vous assurer que vos aliments sont toujours cuits à la bonne température. C'est pourquoi vous devriez choisir notre **friteuse électrique professionnelle de 10 litres**.

Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, elle garantit un **niveau élevé de fiabilité, de performance, de style et un excellent rapport qualité-prix**.

Capable de fonctionner aussi rapidement qu'une cuisine professionnelle l'exige, c'est un produit robuste et durable.

En l'achetant, vous pouvez compter sur un allié parfait dans votre cuisine et vous pouvez décider de le placer où vous le souhaitez. Lisez tous les **détails dans la fiche technique**.

Dimensions

Dimensioni cesto	210x190x100 mm
Dimensioni esterne	340x465x310 mm
Dimensioni vasca	300x240x150 mm

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Capacità olio	6 Lt
Capacità vasca	10 Lt
Frequenza	50 Hz
Peso	7 kg
Potenza Elettrica	3 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V

Equipement de série

In dotazione	1 cesto
--------------	---------