

Morue: 3643

Friteuse électrique professionnelle 10+10 litres double cuve avec vidange en acier inoxydable pour comptoir Pub Bar



Description

La friteuse professionnelle est un élément indispensable dans chaque cuisine en raison de sa **polyvalence**. Cet équipement permet de préparer d'innombrables plats et il est donc nécessaire de n'acheter que des friteuses de **qualité** qui garantissent des **performances élevées**.

La **friteuse électrique professionnelle à double cuve de comptoir** 10 litres + 10 litres de Ristoattrezzature est l'alliée idéale des **cafés, restaurants, boulangeries, sandwicheries et fast-foods** grâce à sa capacité à **cuire d'excellentes quantités**.

En l'achetant, vous pourrez gérer plus facilement votre temps en cuisine.

Design et fonctionnement

Le design minimaliste de la **friteuse électrique professionnelle à double cuve** permet de la placer facilement dans n'importe quel environnement. Les dimensions **extérieures** sont de

570x460x325 mm, les dimensions de chaque cuve sont de 280x215x180 mm et elle peut contenir **2 paniers de 220x220x100 mm** déjà inclus.

La **capacité du réservoir est de 10lt+10lt**, tandis que la capacité de l'huile est de 8lt+8lt. La structure interne et externe est en **acier inoxydable**. Le **choix de matériaux de qualité garantit une hygiène et une robustesse maximales**. L'acier inoxydable retarde également, voire élimine, le processus de formation de rouille.

Sur la face avant se trouvent le **bouton d'alimentation (ON/OFF)** et une commande de réglage de la **température de fonctionnement**. Cette dernière se situe dans une plage de **+60° C/+240° C** et peut être facilement réglée à l'aide d'un thermostat qui maintient la température automatiquement constante et stable à tout moment.

L'alimentation de notre **friteuse professionnelle électrique à double cuve** est électrique. Elle se caractérise par un élément chauffant de 3+3 kW qui permet de chauffer rapidement l'huile 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 durabilité de la **friteuse électrique professionnelle pour restaurants**, il faut la nettoyer régulièrement.

Veillez tout d'**abord à éteindre la friteuse, à retirer la fiche d'alimentation et à la laisser refroidir**. La friteuse électrique de 10+10 litres est équipée de deux robinets de vidange qui permettent de vider les cuves rapidement et facilement.

Retirez l'huile résiduelle et **nettoyez les paniers**. Plongez-les dans une solution d'**eau et de dégraissant**, pour ramollir la saleté et les incrustations, ou dans une solution d'eau et de vinaigre. Enlevez la saleté à l'aide d'une brosse et atteignez facilement tous les coins. Enfin, **rincez**.

Afin de maintenir l'équipement dans un état sûr et fonctionnel, conformément à la réglementation, il est recommandé de prévoir un **entretien** avec des contrôles et d'éventuelles interventions.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Choisir la **friteuse électrique professionnelle à double cuve** pour débits de boissons, c'est s'assurer de :

- **Qualité**
- **l'efficacité**
- **des coûts réduits.**

Assurez un point de brunissement et un parfum idéaux à vos produits grâce à un outil professionnel capable de supporter le rythme de travail intense de votre établissement. **Notre friteuse est fiable, sûre et durable.**

Lisez tous les **détails dans la fiche technique**.

Dimensions

Dimensioni cesto	220x220x100 mm
Dimensioni esterne	570x460x325 mm
Dimensioni vasca	280x215x180 mm

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Capacità olio	8+8 Lt
Capacità vasca	10+10 Lt
Frequenza	50 Hz
Peso	11 kg
Potenza Elettrica	6 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V

Equipement de série

In dotazione	2 cesti
--------------	---------