

Morue: 3639

Friteuse électrique professionnelle 16+16 litres double cuve en acier inoxydable pour Pubs Bars Restaurants Comptoir - 220 Volt



Description

La **friteuse** professionnelle à **deux cuves de** Ristoattrezzature est conçue pour un usage professionnel dans le secteur de la gastronomie et de la confiserie.

La **haute qualité du produit** garantit sa solidité et sa durabilité. Conçu pour supporter de lourdes charges de travail, cet équipement est indispensable dans toutes les cuisines et tous les ateliers professionnels.

La friture est l'un des processus de cuisson les plus populaires et les plus fréquents, c'est pourquoi il est essentiel de choisir le bon produit. **Nos équipements sont capables de contenir de grandes quantités et de toujours fournir des aliments frits parfaits.**

Conception et fonctionnement

Notre **friteuse professionnelle à deux cuves** est équipée de **deux cuves de 16 litres** en acier

inoxydable de haute qualité. Ce matériau permet une excellente **conservation de la température** et assure un **nettoyage rapide et facile**.

L'acier inoxydable retarde également la formation de rouille s'il est correctement nettoyé et entretenu régulièrement.

L'**élément chauffant** de ce produit est de **5+5 kW**, une puissance qui assure un chauffage rapide de l'huile à des températures élevées. **Le thermostat régule la température** pour qu'elle soit toujours constante et stable automatiquement. Les boutons sont situés en haut et sont indépendants. Les **dimensions du panier** sont de **245x230x120 mm**, tandis que les dimensions extérieures sont de **690x520x365 mm**. Le **réservoir est de 310x260x200 mm** pour une **capacité d'huile de 12 litres chacun**. Le **poids total est de 17 kg**.

La friteuse est équipée d'un robinet de vidange. Le produit alimenté électriquement a une fréquence de 50 Hz, une **température de fonctionnement de +60 +240 °C** et une tension de **230 V**.

Nettoyage et entretien

L'appareil est **accompagné d'un manuel d'utilisation et de nettoyage**. La friteuse de restauration est utilisée en permanence et se salit fréquemment. Les salissures tenaces peuvent nuire au bon fonctionnement de l'appareil et à la qualité des aliments frits. Il est donc nécessaire de **nettoyer soigneusement la machine après utilisation, sans jamais utiliser de détergents contenant du sable ou de la soude caustique, des acides ou des chlorures qui endommageraient la surface en acier**.

Pour nettoyer notre **friteuse professionnelle à double cuve en acier inoxydable**, la première chose à faire est de **débrancher la prise de courant et d'attendre que l'huile refroidisse**. Ensuite, la cuve peut être vidée de l'huile usagée. Le **panier sera trempé dans de l'eau chaude additionnée de savon détergent** afin d'éliminer plus facilement les incrustations. Il suffira ensuite de l'essuyer délicatement avec un chiffon doux.

À l'intérieur, **l'équipement doit être nettoyé avec du papier absorbant** et les résidus d'huile brûlée éliminés à l'aide d'une éponge non abrasive imbibée de détergent.

Les serpentins sont la partie la plus délicate de l'appareil, ils ne doivent donc en aucun cas être nettoyés de manière intensive. La friteuse ne sera remontée que lorsque toutes ses pièces seront parfaitement sèches.

Pourquoi est-ce le produit qu'il vous faut ?

La friteuse à deux cuves allie **qualité, efficacité et prix abordable** et est idéale pour la gastronomie et la confiserie.

Son **élément chauffant efficace d'une puissance de 5+5 kW** vous permettra d'atteindre rapidement la température souhaitée. Le **contrôle automatique de la stabilité de la gradation** vous aidera à maintenir une excellente friture à tout moment.

La construction **100 % en acier inoxydable** fait le reste, garantissant un design professionnel facile à utiliser et à nettoyer. **Paniers de friture inclus**.

Dimensions

Dimensioni cesto	245x230x120 mm
Dimensioni esterne	690x520x365 mm
Dimensioni vasca	310x260x200 mm

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Capacità olio	12+12 Lt
Capacità vasca	16+16 Lt
Frequenza	50 Hz
Peso	17 kg
Potenza Elettrica	10 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V

Equipement de série

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