

Morue: 3644

Friteuse électrique professionnelle 10 litres à réservoir unique avec vidange en acier inoxydable pour comptoir de Pub Bar



Description

Rapidité, sécurité et fiabilité. La friteuse électrique professionnelle à une cuve de Ristoattrezzature est l'alliée idéale de votre activité de restauration. **Particulièrement adaptée aux pubs, aux bars, aux boulangeries, aux sandwicheries et à la restauration rapide**, elle est parfaite pour frire des aliments tels que des **frites, du poisson, de la viande, des légumes, des olives ascolane, de la mozzarella et bien d'autres encore**. La friteuse électrique garantit d'excellentes performances de friture dans un espace réduit, en peu de temps et même en grandes quantités.

Obtenez un poste de travail complet et confortable avec l'équipement professionnel idéal. Consultez notre catalogue en ligne.

Conception et fonctionnement

La friteuse électrique professionnelle à cuve unique pour pubs a un design compact et

essentiel qui permet de la placer facilement dans n'importe quel environnement et de la nettoyer aisément.

L'**alimentation est électrique** et un élément chauffant de 3 kW permet de chauffer rapidement l'huile à des températures élevées. Le moteur a une **fréquence de 50 Hz** et une **tension de 230 V**.

La **structure est entièrement fabriquée en acier inoxydable**, un matériau qui garantit.. :

- **l'hygiène**
- **la résistance**
- **la qualité.**

Les dimensions **extérieures** sont de **280x460x285 mm**, les dimensions de la cuve unique sont de **220x285x180 mm** et elle peut contenir **1 panier de 190x210x100 mm**, qui est fourni. La capacité du **réservoir est de 10 litres** et celle de l'huile de 6 litres.

Sur le panneau 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 grâce à un thermostat qui maintient la température automatiquement constante et stable à tout moment.

Nettoyage et entretien

Pour nettoyer la **friteuse électrique professionnelle monocuve** pour pizzerias, il suffit d'ouvrir le robinet de vidange, ce qui permet de vider la cuve rapidement et facilement. Ensuite, faites bouillir de l'eau et du vinaigre à l'intérieur de la cuve pendant environ 10 minutes et **essuyez les résidus de graisse à l'aide d'un chiffon doux**.

Vous pouvez utiliser une pâte de bicarbonate de soude et d'eau pour dégraisser les parties où la saleté est tenace. Il suffit d'appliquer la pâte, de frotter doucement et de rincer à l'eau. Enfin, utilisez une solution d'eau et de vinaigre ou un dégraissant pour nettoyer le **panier**.

Pour garantir la fonctionnalité et la longévité de votre **friteuse électrique professionnelle monocuve** Ristoattrezzature, un **nettoyage et un entretien réguliers** sont nécessaires.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Obtenez des aliments frits croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur grâce à la friteuse **électrique professionnelle de comptoir à cuve unique** pour débits de boissons. Grâce à ses performances élevées, cet équipement vous offrira une grande résistance aux charges de travail importantes.

Sûre, fiable et durable, cette friteuse est le choix idéal pour votre cuisine professionnelle. Lisez tous les **détails dans la fiche technique** et sélectionnez les options disponibles.

Dimensions

Dimensioni cesto	190x210x100 mm
------------------	----------------

Dimensioni esterne	280x460x285 mm
Dimensioni vasca	220x285x180 mm

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Capacità olio	6 Lt
Capacità vasca	10 Lt
Frequenza	50 Hz
Peso	8 kg
Potenza Elettrica	3 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V

Equipement de série

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