Friteuse électrique, capacité 2x 10 litres



Codes produits :

Référence : VS7080FRE10

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 870
Largeur (mm): 800
Profondeur (mm): 730
Voltage V: 380 - 415
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Phase: 3F+N
Puissance kW Electrique: 18
Taille & Capacité: 10+10 litres
Capacité brut: 10 + 10 litres
Alimentation: Electrique
Poids kg: 78,5
Implantation: Sur meuble ou sur socle
Alimentation 2: Triphasé 400V
Intégrable dans une ligne de cuisson: Profondeur 700mm
Litrage d'huile par cuve: 10+10L
Nombre de bacs: 2
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Capacite brut (L): 10,0+10,0
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui
Origine: IT
Type de transport: Palette

Cette friteuse électrique Virtus, 2 cuves de 10 litres chacune, intégrable dans une ligne de cuisson profondeur 700 mm. Elle s'utilise en restauration pour la friture d'aliments (frites, beignets, poissons panés, etc.) en grande quantité. Cuves en acier inoxydable AISI, puissance totale 18 kW.

Points forts :

- **Thermostat de régulation à bulbe extrêmement précis**
- **Thermostat double sécurité, coupure en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile**
- **Robinet de vidange haute sécurité, pour un entretien simple et rapide**
- **Paniers équipés de poignées thermorésistantes**

Cette friteuse électrique Virtus, 2 cuves de 10 litres chacune, intégrable dans une ligne de cuisson profondeur 700 mm. Elle s'utilise en restauration pour la friture d'aliments (frites, beignets, poissons panés, etc.) en grande quantité. Cuves en acier inoxydable AISI, puissance totale 18 kW.

Friteuse électrique professionnelle, double cuve

Panneaux latéraux, fond et dos en acier inoxydable. Plateau en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 15/10. Cuve emboutie en acier inoxydable AISI 304, avec vanne de vidange d'huile installée dans l'armoire inférieure et zone froide pour la collecte des particules alimentaires. Éléments chauffants en acier inoxydable, situés à l'intérieur de la cuve, pivotants pour un nettoyage facile.

Sécurité et confort d'utilisation

Contrôle de la température par thermostat mécanique, réglage jusqu'à 190°C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Témoin lumineux sur le panneau de commande, indiquant la mise en route de la chauffe. Boutons étanches, conçus pour éviter la propagation de l'eau dans le panneau de commande.

Capacité et alimentation

2 cuves indépendantes de 10 litres chacune, puissance totale 18 kW, triphasé 400V (3F+N), sous 380-415V. Livrée avec paniers et dispositif de récupération d'huile.

Caractéristiques

Implantation sur meuble ou sur socle. Dimensions L x P x H 800 x 730 x 870 mm, poids 78,5 kg.

- **Thermostat de régulation à bulbe extrêmement précis**
- **Thermostat double sécurité, coupure en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile**
- **Robinet de vidange haute sécurité, pour un entretien simple et rapide**
- **Paniers équipés de poignées thermorésistantes**
- **Panneaux latéraux, fond et dos en acier inoxydable**
- **Plateau en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 15/10**
- **Cuves embouties en acier inoxydable AISI 304, vanne de vidange et zone froide par cuve**
- **Éléments chauffants pivotants, pour un nettoyage facile des cuves**
- **Thermostat mécanique réglable jusqu'à 190°C, sécurité à réarmement manuel**
- **2 cuves indépendantes de 10 litres chacune**
- **Puissance totale : 18 kW, triphasé 400V, sous 380-415V**
- **Implantation sur meuble ou sur socle**
- **Dimensions : L x P x H 800 x 730 x 870 mm**
- **Poids : 78,5 kg**

Questions fréquentesCombien de cuves a cette friteuse ?

Elle en a 2, indépendantes, de 10 litres chacune.

Quelle est la puissance totale de cette friteuse ?

Elle est de 18 kW.

Les deux cuves fonctionnent-elles indépendamment ?

Oui, chaque cuve dispose de son propre thermostat.

Comment se nettoient les cuves de cette friteuse ?

Les éléments chauffants pivotent pour faciliter le nettoyage de chaque cuve.