Friteuse électrique 1 cuve 13 litres, sur meuble



Codes produits :

Référence : WR-EF13-28

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 880/900
Largeur (mm): 330
Profondeur (mm): 600
Voltage V: 400-230/3N 50-60Hz
Puissance kW Electrique: 9,9
Poids kg: 38
Alimentation 2: Triphasé 400V
Intégrable dans une ligne de cuisson: Profondeur 600mm
Litrage d'huile par cuve: 13L
Nombre de bacs: 1
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui

Cette friteuse électrique, 1 cuve 13 litres, sur meuble, avec vidange, intégrable en ligne de cuisson profondeur 600mm. Elle s'utilise en restauration, friterie et snacking pour cuire les frites (frites, beignets, poissons panés) en grande quantité.

Points forts :

- **Capacité : 1 cuve 13 litres**
- **Puissance : 9,9 kW**
- **Montage : sur meuble, avec vidange, intégrable en ligne de cuisson profondeur 600mm**
- **Construction professionnelle adaptée à un usage intensif en friterie**

Cette friteuse électrique, 1 cuve 13 litres, sur meuble, avec vidange, intégrable en ligne de cuisson profondeur 600mm. Elle s'utilise en restauration, friterie et snacking pour cuire les frites (frites, beignets, poissons panés) en grande quantité.

Capacité et puissance

Avec 1 cuve 13 litres et une puissance de 9,9 kW, cette friteuse électrique répond aux besoins d'un service de restauration ou d'une friterie soutenue. Son alimentation en 400V triphasé 50-60Hz correspond aux standards courants en cuisine professionnelle.

Montage et intégration

Cette friteuse est proposée sur meuble, avec vidange, intégrable en ligne de cuisson profondeur 600mm, pour une installation adaptée à l'agencement de cuisine souhaité. Ses dimensions (330(L) x 600(P) x 880/900(H) mm) et son poids de 38 kg sont à prendre en compte lors de l'implantation du poste de cuisson.

Pourquoi ce choix en cuisine professionnelle

Cette puissance (9,9 kW) assure un fonctionnement fiable, adapté à un usage professionnel répété. Cette alimentation (400V triphasé 50-60Hz) correspond aux standards électriques courants en cuisine professionnelle.

- **Puissance : 9,9 kW**
- **Alimentation : 400V triphasé 50-60Hz**
- **Nombre de cuves : 1**
- **Capacité par cuve : 13 L**
- **Dimensions : 330(L) x 600(P) x 880/900(H) mm**
- **Poids : 38 kg**
- **Montage : sur meuble, avec vidange, intégrable en ligne de cuisson profondeur 600mm**

Questions fréquentesQuelle est la capacité de cette friteuse ?

Elle est de 1 cuve 13 litres.

Quelle est la puissance de cette friteuse ?

Elle est de 9,9 kW.

Comment cette friteuse est-elle montée ?

Sur meuble, avec vidange, intégrable en ligne de cuisson profondeur 600mm.

Quel est le poids de cette friteuse ?

Il est de 38 kg.

Quelles sont les dimensions de cette friteuse ?

330(L) x 600(P) x 880/900(H) mm.

Comment est alimenté ce produit ?

Il fonctionne sous 400V triphasé 50-60Hz.