Friteuse électrique, capacité 1x 21 litres



Codes produits :

Référence : VS9040FRE21

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 870
Largeur (mm): 400
Profondeur (mm): 900
Voltage V: 380 - 415
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Phase: 3F+N
Puissance kW Electrique: 20
Taille & Capacité: 21 litres
Capacité brut: 21 litres
Alimentation: Electrique
Poids kg: 53
Alimentation 2: Triphasé 400V
Intégrable dans une ligne de cuisson: Profondeur 900mm
Litrage d'huile par cuve: 21L
Nombre de bacs: 1
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Capacite brut (L): 21
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui
Origine: IT
Type de transport: Palette

Cette friteuse électrique Virtus, capacité 1x 21 litres, dispose d'une cuve en acier inoxydable AISI avec éléments chauffants relevables pour un nettoyage aisé. Il s'utilise en restauration pour la friture d'aliments (frites, beignets, poissons panés, etc.) en grande quantité. Thermostat mécanique réglable jusqu'à 190°C.

Points forts :

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

Cette friteuse électrique Virtus, capacité 1x 21 litres, dispose d'une cuve en acier inoxydable AISI avec éléments chauffants relevables pour un nettoyage aisé. Il s'utilise en restauration pour la friture d'aliments (frites, beignets, poissons panés, etc.) en grande quantité. Thermostat mécanique réglable jusqu'à 190°C.

Friteuse électrique professionnelle

Cuve embouties en acier inoxydable AISI, avec vanne de vidange d'huile installée dans l'armoire inférieure et une zone pour la collecte des particules alimentaires. Les éléments chauffants sont situés à l'intérieur de la cuve et relevables ou extractibles pour un nettoyage aisé.

Régulation et sécurité

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 pour indiquer la mise en route de la chauffe.

Caractéristiques

Capacité 1x 21 litres, 1 bac. Puissance électrique 20 kW, triphasé 400V. Dimensions L x P x H 400 x 900 x 870 mm, poids 53 kg. Livrée avec panier et robinet de vidange d'huile.

- **Panneaux latéraux, fond et dos en acier inoxydable**
- **Plateau en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10**
- **Puits embouti en acier inoxydable AISI 304, vanne de vidange d'huile et zone froide de collecte des particules alimentaires**
- **Éléments chauffants situés à l'intérieur du puits, relevables pour un nettoyage facile**
- **Contrôle de la température par thermostat mécanique, réglage jusqu'à 190°C**
- **Thermostat de sécurité à réarmement manuel**
- **Boutons étanches, conçus pour éviter la pénétration d'eau dans le panneau de commande**
- **Livré avec panier et robinet de vidange d'huile**
- **Capacité : 1x 21 litres**
- **Puissance électrique : 20 kW**
- **Alimentation : triphasé 400V**
- **Dimensions : L x P x H 400 x 900 x 870 mm**
- **Poids : 53 kg**

Questions fréquentesQuelle est la capacité de cette friteuse ?

Elle est de 1x 21 litres.

Jusqu'à quelle température le thermostat règle-t-il ?

Jusqu'à 190°C.

Les éléments chauffants sont-ils amovibles pour le nettoyage ?

Oui, ils sont relevables pour faciliter le nettoyage de la cuve.

Quelle est la puissance électrique de cette friteuse ?

Elle est de 20 kW, en triphasé 400V.

Cette friteuse est-elle livrée avec un panier ?

Oui, elle est livrée avec panier et robinet de vidange d'huile.