Friteuse électrique de table, 10+10 litres - 18 kW



Codes produits :

Référence : MS66FRET

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 300
Largeur (mm): 600
Profondeur (mm): 600
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: 26
Alimentation 2: Triphasé 400V
Intégrable dans une ligne de cuisson: Profondeur 600mm
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

Friteuse électrique de table, 10+10 litres - 18 kW, capacité 10+10 litres. Elle s'utilise en restauration, en friterie ou en snacking, pour la cuisson de frites et autres fritures, en integration dans une ligne de cuisson.

Points forts :

- **Capacité 10+10 litres (2 bacs)**
- **Cuve emboutie en acier inoxydable AISI, éléments chauffants relevables**
- **Thermostat mécanique réglable jusqu'à 190°C**
- **Construction en acier inoxydable AISI 304 10/10**

Friteuse électrique de table, 10+10 litres - 18 kW, capacité 10+10 litres. Elle s'utilise en restauration, en friterie ou en snacking, pour la cuisson de frites et autres fritures, en integration dans une ligne de cuisson.

Une friteuse électrique professionnelle

Cette friteuse électrique de table est équipée d'une cuve emboutie en acier inoxydable AISI, avec une vanne de vidange en façade et une zone pour la collecte des particules alimentaires. Les éléments chauffants, situés à l'intérieur de la cuve, sont relevables ou extractibles pour un nettoyage aisé.

Contrôle de la température

La température se règle par thermostat mécanique, jusqu'à 190°C, avec un thermostat de sécurité à réarmement manuel en cas de surchauffe.

Confort d'utilisation

Un témoin lumineux sur le panneau de commande indique la mise en route de la chauffe. Les boutons sont étanches, spécialement conçus pour éviter la propagation de l'eau dans le panneau de commande. Panier et robinet de vidange d'huile sont inclus.

Construction

L'appareil est réalisé en acier inoxydable AISI 304 10/10.

Caractéristiques techniques

La friteuse mesure 600(L) x 600(P) x 300(H) mm, pour un poids de 26 kg, avec une capacité de 10+10 litres (2 bacs). Elle fonctionne en triphasé 380-415V, 3F+N, 50-60 Hz, pour une puissance électrique de 18 kW.

- **Dimensions : 600(L) x 600(P) x 300(H) mm, poids 26 kg**
- **Puissance électrique : 18 kW, alimentation triphasée 380-415V, 3F+N, 50-60 Hz**
- **Capacité 10+10 litres (2 bacs)**
- **Cuve emboutie en acier inoxydable AISI, vanne de vidange en façade**
- **Éléments chauffants relevables ou extractibles, nettoyage aisé**
- **Thermostat mécanique réglable jusqu'à 190°C, thermostat de sécurité à réarmement manuel**
- **Témoin lumineux, boutons étanches**
- **Panier et robinet de vidange d'huile inclus**
- **Construction en acier inoxydable AISI 304 10/10**

Questions fréquentesQuelle est la capacité de cette friteuse ?

10+10 litres, répartie sur 2 bacs.

Jusqu'à quelle température monte le thermostat ?

190°C, avec un thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Le panier est-il fourni ?

Oui, le panier et le robinet de vidange d'huile sont inclus.

En quel matériau est construite cette friteuse ?

En acier inoxydable AISI 304 10/10.

Quelle est sa puissance électrique ?

18 kW, sous triphasé 380-415V, 3F+N, 50-60 Hz.