Friteuse électrique, capacité 12 litres, 9 kW



Codes produits :

Référence : 7455.0955

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 850
Largeur (mm): 400
Profondeur (mm): 700
Voltage V: 400
Alimentation 2: Triphasé 400V
Litrage d'huile par cuve: 12L
Nombre de bacs: 1
Nombre de paniers: 1
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Puissance totale kW: 9
Modèle: Électrique
Modele de table / autonomes/ encastrés: Autonomes
Contenu bassin de friture (L): 12
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui
Colis postal: Non

Cette friteuse professionnelle électrique, capacité 12 litres. Elle s'utilise en restauration, friterie et snacking pour cuire les frites (frites, beignets, poissons panés) en grande quantité. Thermostat de régulation à bulbe précis et double sécurité contre la surchauffe.

Points forts :

- **Thermostat de régulation à bulbe précis, double sécurité anti-surchauffe/manque d'huile**
- **Robinet de vidange haute sécurité, entretien simple et rapide**
- **Paniers à poignées thermorésistantes pour plus de sécurité**
- **Capacité 12 litres, puissance 9 kW**

Cette friteuse professionnelle électrique, capacité 12 litres. Elle s'utilise en restauration, friterie et snacking pour cuire les frites (frites, beignets, poissons panés) en grande quantité. Thermostat de régulation à bulbe précis et double sécurité contre la surchauffe.

Sécurité de régulation

Le thermostat de régulation à bulbe assure une température précise, avec un thermostat à double sécurité qui coupe l'alimentation en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile dans la cuve.

Entretien facilité

Le robinet de vidange haute sécurité permet de vider la cuve simplement et rapidement, pour un entretien régulier sans contrainte.

Paniers sécurisés

Les paniers sont équipés de poignées thermorésistantes, pour une manipulation plus sûre lors du service.

Capacité 12 litres

Avec 1 cuve de 12 litres chacune et une puissance de 9 kW, cette friteuse répond aux besoins d'une friterie ou d'un service de restauration soutenu.

Pourquoi ce choix en cuisine professionnelle

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

- **Puissance : 9 kW**
- **Alimentation : 400V triphasé**
- **Nombre de cuves : 1**
- **Capacité par cuve : 12 L**
- **Nombre de paniers : 1**
- **Dimensions : 400(L) x 700(P) x 850(H) mm**
- **Poids : 30 kg**

Questions fréquentesQuelle est la capacité de cette friteuse ?

Elle est de 12 litres.

Quelle est la puissance de cette friteuse ?

Elle est de 9 kW.

Cette friteuse dispose-t-elle d'une sécurité anti-surchauffe ?

Oui, un thermostat à double sécurité coupe l'alimentation en cas de surchauffe ou de manque d'huile.

Combien de paniers sont fournis ?

1 panier.

Quelles sont les dimensions de ce produit ?

Elles sont de 400(L) x 700(P) x 850(H) mm.

Quel est le poids de ce produit ?

Il pèse 30 kg.