FRITEUSE ELECTRIQUE PROFESSIONNELLE 8L
Référence : 18082



RESUME

Optez pour cette friteuse électrique professionnelle 8L faite pour restaurants, snacks, food trucks et établissements de restauration souhaitant des fritures simples et efficaces.

Sa structure extérieure est en inox, donc très résistante à l'usage professionnel quotidien.

Cette friteuse à poser possède une capacité de 8 litres et un grand panier (inclus) de cuisson pour préparer rapidement frites, beignets, nuggets et autres aliments frits.

Son thermostat de régulation offre un réglage précis de la température jusqu'à 190°C.

Équipée d'un thermostat de sécurité et d'un voyant lumineux de chauffe.

Poids : 7 kg

Les points forts :

- Grand panier et volume de cuisson
- Panier inclus
- Robuste
- Montage rapide
- Entretien facilité



DESCRIPTION

Description de la friteuse electrique professionnelle 8L

La friteuse électrique professionnelle 8L est une solution de cuisson performante destinée aux professionnels.

Sa cuve de 8 L permet de cuisisner efficacement n'importe quel aliment nécessitant une cuisson frite par immersion.

Son format à poser la rend compact et facilite son intégration sur un plan de travail. Fabriquée avec une structure extérieure en acier inoxydable, cette friteuse électrique professionnelle assure une très bonne résistance à l'usure et un nettoyage facilité.

Grâce à son thermostat de régulation, la température peut être adaptée jusqu'à 190°C selon les besoins de cuisson.

Son voyant lumineux indique la mise en chauffe et le thermostat de sécurité permet une utilisation fiable et sécurisée.

Cette friteuse professionnelle à poser est livrée avec un grand panier de cuisson.

Découvrez les autres litrages dans la sélection de friteuses professionnelles électriques, dont la friteuse à double panier 16L, la friteuse pro avec filtration d'huile, la friteuse à haute pression ou encore la friteuse 20 L.

Pour couper les frites, optez pour notre coupe-frites manuel en aluminium anodisé ou encore notre découpe-légumes 5 lames

pour pro.

Caractéristiques techniques de la friteuse professionnelle à poser

Capacité : 8 L

Nombre de paniers : 1 panier inclus

Dimensions extérieures (L x P x H) : 309 x 410 x 336 mm

Dimensions panier : 190 x 240 x 140 mm

Puissance : 3,25 kW

Alimentation : 230 V - 50 Hz

Structure : acier inoxydable

Température : réglable jusqu'à 190°C

Poids : 7 kg

Des friteuses gaz professionnelles sont aussi disponibles dont la friteuse professionnelle à gaz.