PROZON

FICHE TECHNIQUE

FRITEUSE 16L PROFESSIONNEL ÉLECTRIQUE
Référence : 18085



RESUME

Découvrez la friteuse 16L professionnelle électrique à poser conçue pour les cuisines professionnlles exigeantes, restaurants, snacks ou food trucks pour une production en continu et maîtrisée.

Structure extérieure en acier inoxydable : robustesse, hygiène et facilité d'entretien dans un usage pro intensif.

Dotée d'une capacité totale de 16 L répartie en 2 paniers de 8 L, elle permet une cuisson simultanée.

Température réglable jusqu'à 190°C avec thermostat de régulation et sécurité pour un contrôle de la cuisson.

Voyant lumineux de chauffe intégré pour un suivi simple de la montée en température.

Les points forts :

- Paniers inclus
- Cuisson simultanée pour meilleure organisation en cuisine
- Légere pour déplacement facilité (13 kg)
- Facile à nettoyer
- Montage rapide



DESCRIPTION

En savoir plus sur la Friteuse 16L professionnel électrique

La friteuse électrique professionnelle 16L est conçue pour répondre aux besoins des établissements de restauration à fort débit, avec rythme de cuisson intensif.

Grâce à ses 2 paniers indépendants de 8 L chacun, elle peut cuire simultanément différents aliments sans mélange de saveurs.

Son format à poser permet de l'installer sur le plan de travail en restant très performante. La structure en inox permet une excellente durabilité et un entretien simplifié en usage intensif.

Son thermostat est réglable jusqu’à 190°C.

Optez aussi pour les autres friteuses professionnelles electriques, comme la friteuse 8 litres électrique ou la friteuse électrique 10 litres, la friteuse électrique 13 litres et la friteuse électrique 20 litres.

Nous proposons aussi une gamme de friteuses gaz, dont la friteuse 2 bacs à gaz.

Caractéristiques techniques de la friteuse professionnelle double bac

Capacité : 16 L

Nombre de paniers : 2 paniers inclus

Dimensions extérieures (L x P x H) : 548 x 410 x 336 mm

Dimensions panier : 190 x 240 x 140 mm

Puissance : 2 x 3,25 kW

Alimentation : 230 V - 50 Hz

Structure : acier inoxydable

Température : réglable jusqu’à 190°C

Poids : 13 kg