FRITEUSE ÉLECTRIQUE PROFESSIONNELLE 10 LITRES AVEC ROBINET DE VIDANGE
Référence : 18094



RESUME

Voici la friteuse électrique professionnelle 10 litres avec robinet de vidange pour cuisines professionnelles.

Structure extérieure en acier inoxydable pour robustesse, hygiène et facilité d’entretien en usage intensif.

Cette friteuse a une capacité de 10 L et possède une zone froide pour prolonger la durée de vie de l’huile et améliorer la qualité de cuisson.

Sa température réglable jusqu’à 190°C avec un thermostat de régulation. Elle possède aussi une sécurité pour le contrôle précis des fritures.

Un voyant lumineux de chauffe et un robinet de vidange sont intégrés pour faciliter l’entretien et le changement d’huile.

Les points forts :

- Zone froide pour préserver la qualité de l’huile
- Structure inox robuste et hygiénique
- Robinet de vidange facilitant l'entretien
- Panier inclus
- Montage rapide
- Entretien facilité



DESCRIPTION

En savoir plus sur la Friteuse électrique professionnelle 10 litres

La friteuse électrique professionnelle 10 litres allie performance et praticité dans les cuisines professionnelles. Son format compact à poser s'intègre facile dans toutes les cuisines.

Grâce à son robinet de vidange intégré, la gestion de l’huile est rapide, simple et sécurisée, facilitant l’entretien régulier. De plus, la zone froide intégrée améliore la qualité des fritures en réduisant la consommation d’huile.

Sa structure en inox garantit une excellente durabilité et une hygiène optimale en utilisation intensive.

Le thermostat est réglable jusqu’à 190°C permettant de contrôler précisément la cuisson.

Découvrez les autres friteuses électriques, comme la friteuse 8L, la friteuse 16L, la friteuse 26L vidange et la friteuse 26L filtration.

Une gamme entière de friteuse inox pro est également disponible, dont la friteuse à gaz 2 paniers.

Caractéristiques techniques de la friteuse avec robinet de vidange

Capacité : 10 L

Nombre de paniers : 1 panier inclus

Dimensions extérieures (L x P x H) : 280 x 500 x 340 mm

Dimensions panier : 200 x 220 x 100 mm

Puissance : 3 kW

Alimentation : 230 V - 50 Hz

Structure : acier inoxydable

Température : réglable jusqu’à 190°C

Poids : 7,5 kg