FRITEUSE 13L ÉLECTRIQUE AVEC ROBINET DE VIDANGE
Référence : 18099



RESUME

Optez pour cette friteuse 13L électrique avec robinet de vidange qui allie performance de cuisson et simplicité d'entretien.

Sa structure extérieure est en acier inoxydable et lui permet une bonne résistance en service intensif en facilitant le nettoyage après chaque service.

Possédant une cuve de 13 litres, cette friteuse à poser est faite pour toute sorte d'aliments frits.

Sa température peut se régler jusqu'à 190°C.

Équipée d'une zone froide et d'un robinet de vidange, elle préserve la qualité de l'huile et facilite l'entretien.

Les points forts :

- Durée de vie de l'huile prolongée
- Robuste et hygiénique
- Capacité professionnelle
- 1 panier inclus
- Montage rapide
- Entretien facilité



DESCRIPTION

Découvrir la friteuse 13L électrique

La friteuse 13L électrique professionnelle est un équipement fiable, performant et facile à utiliser.

C'est une friteuse à poser permettant une installation rapide sur un plan de travail et offrant une capacité de cuisson professionnelle.

Grâce à sa cuve 13 L de grande capacité, elle peut produire efficacement des aliments frits pendant tout un service. Son thermostat de régulation assure un contrôle précis de la température pour des résultats homogènes.

Cette friteuse 13L électrique est équipée d'une zone froide limitant la carbonisation des résidus alimentaires maintient une bonne huile dans le temps.

Le robinet de vidange facilite le nettoyage et remplacement de l'huile. Fabriquée en inox, cette friteuse 1 bac répond aux exigences d'hygiène et durabilité des cuisines professionnelles.

Prozon propose aussi toute une gamme de friteuses en inox pour cuisine pro, dont une gramme de friteuses à gaz et une gamme de friteuses électriques. Par exemple, la friteuse de 8 litres ou la friteuse de 16 litres sont disponibles. Nous avons aussi une friteuse à gaz pro.

Caractéristiques techniques de la friteuse robinet de vidange

Capacité : 13 L

Nombre de paniers : 1 panier inclus

Dimensions extérieures (L x P x H) : 310 x 520 x 345 mm

Dimensions panier : 240 x 190 x 140 mm

Puissance : 3 kW

Alimentation : 230 V - 50 Hz

Structure : acier inoxydable

Température : réglable jusqu’à 190°C

Poids : 8 kg