FRITEUSE ELECTRIQUE AVEC ROBINET DE VIDANGE 26 L
Référence : 18105



RESUME

Découvrez la friteuse électrique avec robinet de vidange 26 L pour les cuisines professionnelles nécessitant un haut débit de production et une organisation optimisée.

Structure extérieure en acier inoxydable la rendant robuste, hygiènique et durable en usage intensif quotidien.

2 cuves de 13 litres chacune pour une cuisson simultanée et indépendante pour différents types d'aliments frits.

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

Équipée d'une zone froide, d'un robinet de vidange et d'un voyant lumineux de chauffe pour une utilisation pratique et sécurisée.

Les points forts :

- Double cuve 2 x 13 L pour production intensive
- Zone froide pour qualité de l'huile
- Montée en température rapide
- Montage rapide
- Entretien facilité



DESCRIPTION

Description de la friteuse electrique avec robinet de vidange 26 L

La friteuse électrique professionnelle 26 litres répond aux besoins des établissements à forte activité.

Son format double bac permet de gérer simultanément plusieurs cuissons et améliore donc l’efficacité en cuisine.

Grâce à ses 2 cuves indépendantes, elle permet de séparer les types d’aliments ou d'optimiser les flux de production.

Sa structure en inox lui permet d'être robuste, résistante et facilement nettoyable.

Le robinet de vidange intégré simplifie le changement et l’évacuation de l’huile pour une maintenance rapide et sécurisée.

La présence d’une zone froide évite la dégradation de l’huile et améliore la qualité de la friture. Le thermostat réglable jusqu’à 190°C permet un contrôle précis des cuissons.

Équipez vos cuisines professionnelles avec nos friteuses pro inox, notre gamme de friteuses pro électriques ou notre gamme de friteuses pro à gaz.

La friteuse électrique 10 L ou la friteuse avec robinet de vidange 13 L sont aussi disponibles, tout comme la friteuse a pression poulet.

Caractéristiques techniques de la friteuse double

bac professionnelle

Capacité : 26 L (2 x 13 L)

Nombre de paniers : 2 paniers inclus

Dimensions extérieures (L x P x H) : 630 x 520 x 345 mm

Dimensions panier : 240 x 190 x 140 mm

Puissance : 3 + 3 kW

Alimentation : 230 V - 50 Hz

Structure : acier inoxydable

Température : réglable jusqu’à 190°C

Poids : 15 kg