FRITEUSE ELECTRIQUE 20L
Référence : 18113



RESUME

La friteuse electrique 20L professionnelle est disponible en 2 configurations :

- modèle à poser compact
- modèle sur coffre

Fabriquées en acier inoxydable, ces friteuses professionnelles sont robustes, faciles d'entretien.

Le modèle à poser possède un robinet de vidange et zone froide.

Le moèdele sur coffre est plus puissante et plus lourde. Les 2 modèles bénéficient d'une température réglable jusqu'à 190°C, de 2 paniers inclus et d'1 thermostat de sécurité assurant un contrôle précis de la cuisson.

Les points forts :

- Structure inox pour usages professionnels
- Thermostat de régulation et sécurité intégré
- Grande capacité pour fortes productions
- Montage rapide
- Entretien facilité





DECLINAISONS

Friteuse
Sur coffre

DESCRIPTION

Description de la Friteuse electrique 20L

La friteuse électrique 20L professionnelle est faite pour les cuisines professionnelles performantes pour la cuisson des frites, beignets, poissons panés et autres recettes frittes.

Disponible en version à poser ou sur coffre, cette friteuse 20L permet d'être adaptée à l'organisation de la cuisine et au volume de production voulu.

Le modèle à poser a un encombrement réduit et est simple d'utilisation. Équipé d'un robinet de vidange et d'une zone froide, il facilite l'entretien en préservant la qualité de l'huile. Celle-ci possède 2 cuves indépendantes de 10 litres chacune, pour gérer 2 cuissons simultanées.

Le modèle sur coffre est conçu pour les cuisines à forte activité. Grâce à ses 2 cuves indépendantes de 10 litres chacune et sa puissance élevée, elle permet aussi de gérer plusieurs cuissons simultanément.

Dans les deux cas, la structure inox, le thermostat de régulation et la température réglable jusqu'à 190°C permettent à la friteuse d'être performante et hygiénique.

Optez pour nos autres friteuses électriques pro, comme la friteuse 13L, la friteuse 10L ou la friteuse 26L.

Caractéristiques techniques de la friteuse électrique à poser ou sur coffre

Modèle à poser :

- Capacité : 20 L
- Nombre de paniers : 2 paniers inclus
- Dimensions extérieures (L x P x H) : 570 x 500 X 3400 mm
- Dimensions panier : 200 x 220 x 100 mm
- Puissance : 3 + 3 kW
- Alimentation : 230 V - 50 Hz
- Structure : acier inoxydable
- Température : réglable jusqu’à 190°C
- Poids : 14 kg

Modèle sur coffre :

- Capacité : 20 L
- Nombre de paniers : 2 paniers inclus
- Dimensions extérieures (L x P x H) : 400 x 800 x 1100 mm
- Dimensions panier : 335 x 165 x 150 mm
- Puissance : 12 kW
- Alimentation : 400 V - 50 Hz
- Structure : acier inoxydable
- Température : réglable jusqu’à 190°C
- Poids : 56 kg