PROZON

FICHE TECHNIQUE

FRITEUSE AVEC FILTRATION D'HUILE ÉLECTRIQUE 26 L
Référence : 18125



RESUME

Optez pour cette friteuse électrique avec filtration d'huile pour les professionnels souhaitant améliorer la qualité de leurs fritures en optimisant la gestion de l'huile.

Disponible en version 1 cuve 26 L avec grand panier ou en version 2 cuve 2 x 13 L, cette friteuse s'adapte aux différents établissements à fort débit.

Équipée d'un système de filtration intégré, elle prolonge la durée de vie de l'huile. Son panneau de commande intelligent avec affichage digital permet un réglage précis de la température et une utilisation simplifiée en utilisation intensive.

Puissance : 14 Kw

Les points forts :

- Système de filtration d'huile intégré
- Température réglable de 20 à 200°C
- Affichage et contrôle digital
- Roues avec freins




DECLINAISONS

Friteuse
2 bacs - 2 x 13L

DESCRIPTION

Description de la friteuse avec filtration d'huile électrique 26 L

La friteuse électrique avec filtration d'huile 26 L est faite pour la production intensive de fritures.

Son système de filtration intégré permet de maintenir de l'huile propre et longtemps, limitant les remplacements fréquents et les coûts.

Disponible en 2 configurations, vous pouvez choisir entre une grande cuve de 26 litres équipée d'un panier de grande capacité ou une version double cuve de 13 litres chacune, faite pour réaliser deux cuissons simultanément.

Son affichage digital et le panneau de commande intelligent facilite le paramétrage des cuissons et le contrôle de la température.

La fonction programme sert à adapter la friteuse aux différents types de friture.

Fabriquée en acier inoxydable, cette friteuse professionnelle est très résistante, même en usage intensif. Ses roues avec freins simplifient le déplacement avec une parfaite stabilité.

Découvrez aussi toute la gamme de friteuses électriques pour professionnels, dont une autre friteuse 26 L avec vidange, une friteuse capacité 20 L, une friteuse capacité 8 L ou encore une friteuse à pression.

Caractéristiques techniques de la friteuse avec filtration huile

Modèle 26 L - 1 panier :

- Installation : sur coffre
- Capacité : 26 L

- Nombre de paniers : 1 panier inclu
- Volume d'huile maximal : 21,5 L
- Structure extérieure : acier inoxydable
- Système de filtration : oui
- Température : réglable de 20 à 200°C
- Affichage et contrôle digital : oui
- Fonction programme : oui
- Panneau de commande intelligent : oui
- Thermostat de sécurité : oui
- Roues avec freins : oui
- Dimensions (L x P x H) : 400 x 780 x 1160 mm
- Dimensions panier : 335 x 320 x 150 mm
- Puissance : 14 kW
- Alimentation : 400 V - 50 Hz
- Poids : 86 kg

Modèle 2 x 13 L - 2 paniers :

- Installation : sur coffre
- Capacité : 2 x 13 L (26 L total)
- Nombre de paniers : 2 paniers inclus
- Volume d'huile maximal : 11,6 L par panier
- Structure extérieure : acier inoxydable
- Système de filtration : oui
- Température : réglable de 20 à 200°C
- Affichage et contrôle digital : oui
- Fonction programme : oui
- Panneau de commande intelligent : oui
- Thermostat de sécurité : oui
- Roues avec freins : oui
- Dimensions (L x P x H) : 400 x 780 x 1160 mm
- Puissance : 14 kW
- Alimentation : 400 V - 50 Hz
- Poids : 100 kg