

**FRITEUSE BOULANGERIE
POISSONNERIE PROFESSIONNELLE 1 X
30L ELECTRIQUE AVEC ROBINET****~~€ 747,50~~ € 440,00**

marque : maxima

UGS : 09365021**Catégories : [friteuse électrique](#)****DESCRIPTION DU PRODUIT**

Description

Cette friteuse d'une capacité de pas moins de 30 litres est un ajout bienvenu dans toute boulangerie, poissonnerie, friterie et autre établissement de restauration. Vous pouvez facilement frire de grandes portions de poisson frais, de frites, de rouleaux de printemps et d'autres snacks en une seule fois. La friteuse possède deux éléments chauffants que vous pouvez contrôler grâce au thermostat de précision. Il suffit de choisir une température entre 50°C et 200°C. Le témoin lumineux orange indique quand l'huile est à la bonne température et que les produits peuvent être frits. Cette friteuse fonctionne sur une alimentation de 400V.

Vidange de l'huile avec le robinet de vidange

Avec une capacité maximale de 30 litres d'huile, un robinet de vidange pratique peut être indispensable. Avec cette friteuse professionnelle, vous pouvez facilement changer l'huile en plaçant un grand récipient sous le robinet et en l'ouvrant. Dès que la friteuse est vide, fermez le robinet et jetez l'huile usagée dans une poubelle prévue à cet effet. Lorsqu'on travaille avec des températures élevées, la sécurité est essentielle. C'est pourquoi cette friteuse est équipée d'un couvercle amovible pour éviter les projections d'huile. L'appareil est également équipé d'une protection contre les surcharges. Grâce à une zone froide, l'huile de friture ne doit pas être changée aussi souvent. Dans ce système, les éléments chauffants se trouvent juste au-dessus du fond et l'huile reste plus froide en



dessous. Cela empêche les miettes de brûler rapidement et permet à l'huile de rester fraîche plus longtemps.

Nettoyage simple à l'eau et au savon

Grâce à son boîtier en acier inoxydable, cette friteuse extra-large est facile à nettoyer. Une fois l'huile usagée retirée, vous pouvez essuyer la cuve avec du papier absorbant. Les pièces sont toutes amovibles et peuvent être nettoyées avec une brosse douce et de l'eau chaude savonneuse. Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide. Après le nettoyage, séchez avec un chiffon doux.

Friteuse simple de luxe

Équipée d'un robinet de vidange

Très belle finition

Entièrement fabriquée en acier inoxydable

Capacité de la cuve : 1 x 38,5 litres

Avec zone froide

Thermostat réglable de 50°C à 200°C

Éléments chauffants protégés

Protection contre la surcharge

Couvercle amovible

Repose sur 4 pieds en caoutchouc

Facile à nettoyer

Poids net : 19,4kg

Dimensions du panier : L48 x P28,5 x H15cm

Dimensions de la machine : L60,6 x P57,5 x H40,7cm

Capacité minimale d'huile : 17L

Capacité maximale d'huile : 30L

Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 6000W