

Friteuse électrique 7Lx2 sur coffre

OZTI · Réf. 7856.N1.60603.21



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Capacité	2x7L (14L total)
Caractéristique	sur coffre
Compatibilité	Restauration, friteries
Puissance	12kw
Tension	400 v
Poids	23kg
Dimensions	600*600*240 mm

DESCRIPTION

Friteuse électrique double cuve, version montée sur coffre. Côté équipement, on retrouve : capacité 2x7L (14L total), sur coffre. Idéal pour : Restauration, friteries. - La chambre de la friteuse est presse monobloc et les coins sont arrondis. Les coins arrondis facilitent le nettoyage et l'hygiène. - La capacité de la trémie est de 7 litres. - Une forme de réduction spéciale du côté utilisateur de la trémie empêche les débordements. La chambre de la friteuse est soudée à la table supérieure avec une machine à souder les soudures afin que les marques de soudure ne soient pas visibles. - Structure durable grâce au corps en acier inoxydable. - La température de l'huile dans la piscine peut être ajustée jusqu'à 190 degrés au moyen d'un thermostat. Un thermostat de sécurité est disponible pour empêcher l'huile de surchauffer. - Il y a un grand panier dans chaque conteneur en standard. - Grâce à la vanne de vidange placée sous la piscine d'huile, une vidange d'huile simple et sûre est fournie. - Dans les friteuses électriques, le chauffage spécialement conçu pour la piscine peut pivoter autour de lui. Ainsi, il fournit une température d'huile pratique et un nettoyage facile. - Grâce à des chauffages en acier inoxydable et à faible densité de puissance, l'huile est utilisée pendant longtemps.