

FRITEUSES ÉLECTRIQUES 10 LITRES SUR COFFRE

FABRICATION FRANÇAISE

RÉFÉRENCE

RG-FRC20

DÉSIGNATION

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR COFFRE - 2 X 10 LITRES

TECHNIQUE

- Pour alterner les fritures et maîtriser votre consommation d'huile, cette friteuse est équipée de 2 cuves, 2 paniers de 10L et d'1 commutateur pour sélectionner 1 ou 2 zones de friture
- Contrôle indépendant des 2 cuves
- Vidange en toute sécurité : cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile
- Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité
- Seau de vidange d'origine
- Équipement : commutateur-thermostat 190°C, thermostat inox double sécurité en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile, résistances à forte puissance maintenue par 2 brides inox dans chaque cuve, paniers équipés d'une poignée thermorésistante, voyants de contrôle, commandes indépendantes
- Le filtrage automatique de l'huile par décantation permet de frire successivement dans la même huile frites, poissons, beignets... avec une consommation d'huile minimale sans carbonisation des particules alimentaires et, de fait, sans transmission de goût ni d'odeur



ÉLECTRIQUE

Réf.	Capacité (litres)	Puissance (kW)	Voltage (V)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-FRC20	2 x 10	2 x 6	380	38	400 x 600 x 980	