

Friteuse électrique avec système de filtration, 1 cuve 16 lit., sur meuble

Référence FSM-16E/FL



- Panier 205x305xh145 mm
- Réalisation en acier inox.
- Montée sur des pieds réglables tout inox de 150 mm (CE - UL / NSF), cette friteuse est équipée d'un commutateur de puissance, d'une vidange à grand débit et d'une cuve parfaitement isolée avec un niveau d'huile 'mini-maxi' intégré.
- Deux brides en acier inoxydable maintiennent le corps de chauffe et les bulbes thermostatiques.
- Thermostat de sécurité à réarmement dans le coffre.
- Livré avec 2 lots de 50 filtres.
- Rendement de 35 kg de frites/h
- Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur

PLUS :

- Particulièrement conçue pour la restauration rapide et les restaurants, cette friteuse sur coffre est équipée de résistances réglables permettant d'ajuster la puissance en fonction de la cuisson souhaitée.
- Maxi puissance (12 KW) cuisson des aliments surgelés, montée en température rapide.
- Midi power (8 KW) cuisson des aliments frais.
- Mini puissance (4 KW) pour le maintien au chaud de l'huile. Cette friteuse est équipée d'un système tout inox de filtration automatique de l'huile.
- Economie d'huile : jusqu'à 30 L / semaine
- Triple sécurité : mise en sécurité des résistances, niveau d'huile minimum, protection de la pompe.

caractéristiques du produit :

Ligne de produit: FRYERS LINE PLUS

Sous-famille: 16 Lt / ELECTRIC

product_category_name: Diamond

product_range_name: Cuisson

product_subrange_name: Friteuses
product_family_name: Versions sur meuble
Disponibilité: 4
brand: 02-Diamond Silver
cusref: 85167920
(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 400 x 700 x 980
kW: 12
Voltage: 400/3N 50-60Hz
Volume en m³: 0.35
Poids (en kg): 42
N° de page catalogue: 159-SILV
N° de page promo: 47-Slc26