

FICHE PRODUIT
FRITEUSE ELECTRIQUE FRIFRI GAMME "PROFI+" A POSER

PROFI 10+



Descriptif du produit :

- Friteuse électrique Frifri Profi+ à poser, haut rendement, simple cuve
- Construction tout inox
- Plage de réglage de température de 80°C à 190°C
- Choix de la température par palier de 5°C, de 150°C à 190°C
- Lampes de contrôle de température et de fonctionnement
- Vanne de vidange
- Cuve amovible pour un nettoyage aisé
- Thermostats électroniques de travail et sécurité
- Cycle de fonte de graisse intégré
- Sécurité de marche à sec intégrée
- Position d'égouttage
- Zone de décantation : économise l'huile et garantit un meilleur rendement
- Livrée avec paniers et couvercle
- Capacité : 12-15 litres
- Dimensions (LxPxH) : 540x475x456mm
- Puissance : 9.2kW 400V



Modèle disponible :

- PROFI 10+

Accessoire :

- Panier PROFI 10+

Données techniques :

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		ALIMENTATION	
Construction	Construction tout inox	Puissance (kW)	9.2
Modèle	PROFI 10+	Tension (V)	400V
Chauffage	Friteuse électrique	DIMENSIONS	
Température	+80°C/+190°C		
Capacité	12-15L – 22Kg/h*	Dimensions (LxP) (mm)	540x475x456

* rendement pour frites surgelées