

C2EFG0510

FRITEUSE ELECTRIQUE - 1 CUVE - 10 lt. - SOLUTION LINE



DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable athermique avec bords sérigraphiés utiles. Porte en double paroi et poignée robuste.

Chauffage de l'huile obtenu grâce à des éléments chauffants fixes en acier inoxydable, plongés dans l'huile au milieu de la cuve pour faciliter les opérations de nettoyage. Thermostat de sécurité à réactivation manuelle.

Cuve de 10 lt. équipée d'un thermostat, qui permet de régler la température entre 100°C et 190°C.

Cuve en acier inoxydable avec des bords arrondis inclinés vers le bec de vidange. Baie adapte pour un conteneur en acier inox pour la récupération de l'huile.

Plan de travail et cuve moulés pour faciliter le nettoyage. Panneaux avant, latéraux et arrière en acier inoxydable.

Un paniers K26440 et un couvercle de cuve en acier inox C2COPFG fournis en dotation.

Finition du plan de travail découpée au laser pour une adaptation "tête à tête" et une fixation de liaison.

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.

Accessoires disponibles sur demande.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 400 mm

Profondeur: 700 mm

Hauteur: 850 mm

Poids: 33 kg

Volume: 0.45 m³

Puissance électrique: 8.00 kW

