



Friteuse électrique simple EF604 400mm



Codes produits :

Référence 6017A

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

Matériau et Conception :

- **Corps, panneau et cuve en acier inoxydable AISI-304** : Haute résistance à la corrosion et nettoyage facile.
- **Conception compacte et fonctionnelle**, adaptée pour être placée sur des plans de travail.
- **Panier en acier inoxydable** : Résistant et équipé d'un mécanisme de suspension pour permettre l'égouttage de l'huile après la friture.
- **Robinet de vidange** : Facilite le changement et le nettoyage de l'huile.

Équipement Inclus :

- **Cuve d'une capacité de 8 litres**, idéale pour un volume moyen de friture.
 - **Panier par cuve**, conçu pour une manipulation confortable et sécurisée.
-



-
- **Système de contrôle double** : Thermostat de travail ajustable et thermostat de sécurité intégré.
 - **Robinet de drainage en acier inoxydable** pour un évacuation simple de l'huile usagée.

Spécifications Techniques :

- **Modèle** : EF604
- **Code** : 6017A
- **Dimensions de l'équipement** : 400 x 600 x 265 mm
- **Capacité** : 8 litres
- **Puissance totale** : 7.500 W
- **Tension** : 380/400 V, 50/60 Hz (triphasé)
- **Poids brut** : 19 kg
- **Volume d'emballage** : 0,10 m³
- **Énergie** : Électrique

Caractéristiques Supplémentaires :

- Efficacité thermique pour atteindre et maintenir la température optimale de friture.
- Haute sécurité grâce au contrôle thermique double.
- Composants démontables pour un entretien rapide et complet.
- Design professionnel et compact, adaptable à différents espaces de cuisine.
- Certification CE de sécurité et de qualité.

caractéristiques du produit :



Fonds: 600mm
Puissance en Watts: 7500W
Type: Dessert
Nombre de seins: 1 sein
Capacité Litres par Cuve: 8 Litres
Chaleur: Friteuses
Gaz-Électrique-Induction-Huile: Électricité

Description brève du produit :

Friteuse électrique haute performance conçue pour les cuisines professionnelles. Fabriquée entièrement en acier inoxydable AISI-304, elle offre durabilité, hygiène et facilité d'entretien. Idéale pour les restaurants, bars et services de restauration rapide nécessitant un équipement fiable pour des fritures intensives.

Galerie de produits :

