



Friteuse électrique double EF606 600mm



Codes produits :

Référence 6018A

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

Matériau et Design :

- **Corps, panneau et cuves en acier inoxydable AISI-304**, de haute résistance à la corrosion et facile à entretenir.
- **Design double avec deux cuves indépendantes**, pour frémir simultanément différents types d'aliments.
- **Corbeilles en acier inoxydable** avec système de suspension facilitant l'égouttage de l'huile.
- **Robinet de vidange** individuel pour chaque cuve, permettant un nettoyage sûr et confortable.

Équipement Inclus :

- **Capacité totale de 16 litres (2 x 8 litres)**, idéale pour une utilisation intensive.
 - **2 corbeilles en acier inoxydable** (une par cuve).
-



-
- **Contrôle thermique indépendant par cuve** : thermostat de travail et thermostat de sécurité.
 - **Système de vidange rapide et efficace** par robinets en acier inoxydable.

Spécifications Techniques :

- **Modèle** : EF606
- **Code** : 6018A
- **Dimensions de l'équipement** : 600 x 600 x 265 mm
- **Capacité** : 2 x 8 litres
- **Puissance totale** : 2 x 7.500 W
- **Tension** : 380/400 V, 50/60 Hz (triphasé)
- **Poids brut** : 31 kg
- **Poids net** : 28 kg
- **Volume d'emballage** : 0,15 m³
- **Énergie** : Électrique

Caractéristiques Supplémentaires :

- Haute capacité et efficacité pour des fritures simultanées.
 - Sécurité optimisée avec un double système de contrôle thermique.
 - Construction robuste et professionnelle pour une utilisation quotidienne intensive.
 - Facile à entretenir grâce aux composants démontables et aux robinets de vidange.
 - Design compact adaptable à des espaces réduits dans les cuisines professionnelles.
 - Certification CE de qualité et de sécurité.
-



caractéristiques du produit :

Fonds: 600mm

Puissance en Watts: 15000W

Type: Dessert

Nombre de seins: 2 seins

Capacité Litres par Cuve: 8 Litres

Chaleur: Friteuses

Gaz-Électrique-Induction-Huile: Électricité

Description brève du produit :

Friteuse électrique double haute performance, idéale pour les environnements professionnels nécessitant une grande capacité et efficacité. Sa structure entièrement fabriquée en acier inoxydable AISI-304 assure durabilité, hygiène et facilité de nettoyage. Parfaite pour les cuisines à fort volume telles que les restaurants, hôtels et services de traiteur.

Galerie de produits :

