

Friteuse MINI III



- ▶ Contenance :
 - ✓ Bacs 2 x 4 Litres
 - ✓ Paniers 2 x 3,6 Litres
- ▶ Nettoyage facile
 - ✓ Élément chauffant amovible
- ▶ Thermostat de sécurité
- ▶ Inclus : 2 couvercle

Description

Les frites, le grand classique des aliments frits, plaisent toujours. La friteuse MINI II peut bien sûr aussi parfaitement servir à frire d'autres aliments, comme des potatoes, des nuggets de toute sorte ou encore des légumes. L'élément chauffant amovible simplifie le nettoyage des deux bacs.

Caractéristiques

• Bac collecteur de graisse :	Non
• Type :	Appareil de table
• Matériau :	Acier inoxydable
	Plastique
• Dimensions panier :	L 145 x P 245 x H 110 mm
• Résistance électrique en acier inoxydable :	Oui
• Série :	-
• Mode de fonctionnement :	Électrique
• Remarque importante :	2 prises séparées sont nécessaires
• Puissance :	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50-60 Hz
• Couleur :	Argenté
• Nombre de cuves :	2
• Couleur :	Noir
• Raccord d'appareil :	Prêt à être branché
• Dimensions cuve :	L 170 x P 316 x H 180 mm
• Contenance du panier :	3,6 litre(s)
• Résistance électrique :	Amovible

▶ Continuer à la page suivante

Friteuse MINI III

- Contenance de la cuve : 4 litre(s)
- Nombre de paniers : 2
- Zone froide : Oui
- Thermostat de sécurité : Oui
- Robinet de vidange de la graisse : Non
- Plage de température : de 60 °C à 190 °C
- Commande : Électronique
- Témoign lumineux de contrôle : Manette
- Interrupteur de marche/arrêt : Chauffe
- Pieds réglables en hauteur : Non
- Propriétés : -
- Compris : 2 paniers
- Dimensions : 2 couvercles
- Poids : L 400 x P 540 x H 280 mm
- Poids : 5,5 kg



Friteuse MINI III

Produits complémentaires

Thermomètre A3000 TP

STAINLESS
STEEL



- Commande : -
- Profondeur de pénétration : 300 mm
- Matériau de la sonde de température : Acier inoxydable
- Plage de température : de 10 °C à 300 °C
- Modèle : Analogique
- Avec sonde de température : Oui

Code-No. 292046
GTIN 4015613633152

Salière 300



- Unité de commande : 1 carton (6 salières)
- Modèle : Avec couvercle à visser
- Matériau : Aluminium
- Remarque importante : -

Code-No. 680654
GTIN 4015613758374

Salière 650



- Modèle : Avec couvercle à visser
- Conçu pour : Sel
Épices
Sucre
Farine
- Contenance : 650 ml
- Unité de commande : 1 carton (6 salières)

Code-No. 680655
GTIN 4015613762043

Dégraissant F1L



- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Compris : -
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)

Code-No. 173276
GTIN 4015613773339