

FICHE PRODUIT

FRITEUSE FD 50/REF 33551



Caractéristiques

Référence	FD 50
Dimensions	190 x 425 x 320 mm
Poids	5 Kgs
Puissance	3.2 KW
Volts	230 V
Capacité	5 L

Argumentaire

Les friteuses professionnelles Roller Grill à zone froide sont particulièrement adaptées à la restauration rapide. Le filtrage automatique de l'huile par décantation permet de frire successivement dans la même huile frites, poissons, beignets... avec une consommation d'huile minimale sans carbonisation des particules alimentaires et, de fait, sans transmission de goût ni d'odeur.

Equipement : thermostat de régulation à bulbe inox très précis, thermostat inox double sécurité à coupure positive en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile, micro-interrupteur de contact, robinet de vidange, panier est équipé d'une poignée thermorésistante, voyants de contrôle.

Entretien aisé : 5 éléments amovibles dont la cuve lavable en machine.

Fabriqué en France.