

FICHE PRODUIT

FRITEUSE FD 50



Caractéristiques

Référence	FD 50
Dimensions	215 x 425 x 320 mm
Poids	5 Kg
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. La friteuse FD 50 a une capacité de 5L.

Une précision et une sécurité irréprochables grâce à un thermostat de régulation à bulbe inox très précis, un thermostat inox double sécurité à coupure positive en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile et micro-interrupteur de contact. Les paniers sont équipés de poignées thermorésistantes.
Un entretien aisé : 5 éléments amovibles dont la cuve lavable en machine.

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.