

FICHE PRODUIT

FRITEUSE FD 80 DR



Caractéristiques

Référence	FD 80 DR
Dimensions	590 x 450 x 370 mm
Poids	15 Kg
Puissance	2 x 3.6 kW
Volts	2 x 230 v
Capacité	2 x 8 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 frais ou surgelés...** avec une consommation d'huile minimale sans carbonisation des particules alimentaires et, de fait, sans transmission de goût ni d'odeur.

La friteuse FD 80 DR d'une capacité de 2 x 8L est équipée de deux **systèmes de vidange intégrée indépendants**. Une cuve très spécifique pour une vidange en toute sécurité ! **La cuve d'une seule pièce, emboutie et inclinée**, a été spécialement conçue pour l'écoulement direct de l'huile dans le robinet frontal sans manipulation de la friteuse. Le système de levier permet d'ouvrir facilement et en toute sécurité le robinet inox.

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 grâce à ses éléments amovibles.

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.

Fabriqué en France.