

FRITEUSE A ZONE FROIDE FD 80 R**Caractéristiques**

Référence	FD 80 R
Dimensions	305 x 450 x 360 mm
Poids	8 Kg
Puissance	3600 W
Volts	230/50/1
Capacité cuve	8 L
Capacité panier	2,5 kg friteuse
Code EAN	3322126678732

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 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.

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.

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