FRITEUSE HAUTE PRESSION ÉLECTRIQUE DE 15 À 25 L
Référence : 18118

RESUME

Optez pour cette friteuse haute pression électrique professionnelle conçue pour une cuisson performante et rapide.

Disponible en 3 capacités de 15 L, 22 L ou 25 L, cette friteuse s'adapte pour les cuisines professionnelles à haut rendement.

Les modèles à poser de 15 L et 22 L sont compacts avec fermeture sécurisée.

Le modèle sur coffre de 25 L a un système de filtration et un panneau de commande intelligent pour une utilisation intensive.

Grâce à la cuisson sous pression, le temps de cuisson est optimisé et la qualité des aliments préservée. Particulièrement utilisée pour le poulet frit.

Les points forts :

- Température réglable de 20 à 200°C
- Cuisson haute pression jusqu'à 12 PSI
- Thermostat de sécurité intégré

DECLINAISONS

Friteuse
15 L - À poser
22 L - À poser
25 L - Sur coffre

DESCRIPTION

Description de la friteuse haute pression électrique de 15 à 25 L

La friteuse haute pression électrique est faite pour les professionnels qui souhaitent augmenter leur productivité, en gardant une qualité de cuisson constante.

La cuisson sous pression permet de réduire le temps de préparation en conservant le moelleux des aliments et en limitant leur dessèchement.

Cette friteuse haute pression est proposée en 3 capacités pour répondre aux différents besoins.

Les modèles 15 L et 22 L à poser conviennent aux cuisines ayant un espace limitée. Leur construction robuste en inox et leur fermeture sécurisée permettent une utilisation fiable au quotidien.

Pour les besoins plus intensifs, le modèle sur coffre de 25 L a une capacité supérieure et un système de filtration intégré pour prolonger la durée de vie de l'huile. Son affichage digital, son contrôle électronique et ses fonctions programmables facilitent la gestion des cuissons. Elle a des roues avec freins.

Cette fritteuse pression poulet est réglable jusqu'à 200°C et possède un thermostat de sécurité pour un contrôle précis des cuissons dans des environnements intensifs.

Découvrez notre gamme de friteuses électriques pour cuisine professionnelle, dont la friteuse électrique 20 L, la friteuse électrique 26 L, la friteuse électrique 13 L, la friteuse électrique 10 L ou encore la friteuse électrique 16 L.

Caractéristiques techniques de la friteuse à pression

Friteuse 15 L :

- Capacité : 15 L
- Huile max. : 10 L
- Modèle : À poser
- Nombre de paniers : 1 panier inclus
- Dimensions extérieures (L x P x H) : 445 x 490 x 530 mm
- Dimensions panier : 245 x 210 mm
- Puissance : 3 kW
- Pression : 8 PSi
- Alimentation : 230 V - 50 Hz
- Structure : acier inoxydable
- Température : 20-200°C
- Poids : 21 kg

Friteuse 22 L :

- Capacité : 22 L
- Huile max. : 12,5 L
- Modèle : À poser
- Nombre de paniers : 1 panier inclus
- Dimensions extérieures (L x P x H) : 475 x 527 x 565 mm
- Dimensions panier : 270 x 210 mm
- Puissance : 3,5 kW
- Pression : 6.8-7.2 PSi
- Alimentation : 230 V - 50 Hz
- Structure : acier inoxydable
- Température : 20-200°C
- Poids : 29 kg

Friteuse 25 L :

- Capacité : 25 L
- Modèle : Sur coffre
- Nombre de paniers : 1 panier inclus
- Dimensions extérieures (L x P x H) : 460 x 960 x 1230 mm

- Dimensions panier : 200 x 340 x 260 mm
- Puissance : 13,5 kW
- Pression : 12 PSi
- Alimentation : 400 V - 50 Hz
- Structure : acier inoxydable
- Température : 20-200°C
- Poids : 130 kg
- Roues avec freins