

FRITEUSE ÉLECTRIQUE



Code produit	Tension (V)	Puissance (kw)	Température (°C)	Capacité bac (litre/kg)	Dimensions panier (mm)	Dimensions extérieurs (mm)	Poids (kg)
EF-12L-2	220	2x3,25	60 ~ 190	2x08 / 2x1,2	190x230x140	580x470x410	17,5
EF-12L	220	3,25	60 ~ 190	08 / 1,2	190x230x140	290x550x410	07



STENT-OPTIMUM lance les friteuses électriques **OPTIMUM**, destinées aux fast-foods ou snacks. Idéales pour les frites fraîches ou surgelées, beignets, poissons panés... etc. Elles se distinguent par les caractéristiques suivantes :

- Réalisation en INOX alimentaire, poignées athermiques
- Vidange par robinet tout INOX alimentaire
- Panier en INOX très robuste renforcé avec poignée athermique
- Cuves INOX AISI 304, angles et coins arrondis
- Thermostat de sécurité, fils de bulbe muni de protection
- Boîtier de commandes amovible muni d'un micro interrupteur
- Éléments démontables et lavables en machine

C'est vous qui décidez !

N'hésitez pas à nous contacter pour choisir votre friteuse, nous serons ravis de vous accompagner et de vous servir