



## FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2x 8L

Capacité :	2x 8 litres
Débit :	2x 12 Kg/h
Dimensions (LxPxH) :	605x515x345 mm
Dimensions paniers :	180x240x140 mm
Carrosserie :	Inox
Robinet de vidange :	Oui
Température :	50 – 190°
Réglage des températures :	9 niveaux
Commandes :	Mécanique
Zone froide :	Non
Puissance :	2x 3,5 Kw (2 prises électrique)
Alimentation :	Monophasé 230 V – 50 Hz
Poids :	15 Kg
Dotation :	Poignées amovibles - panier

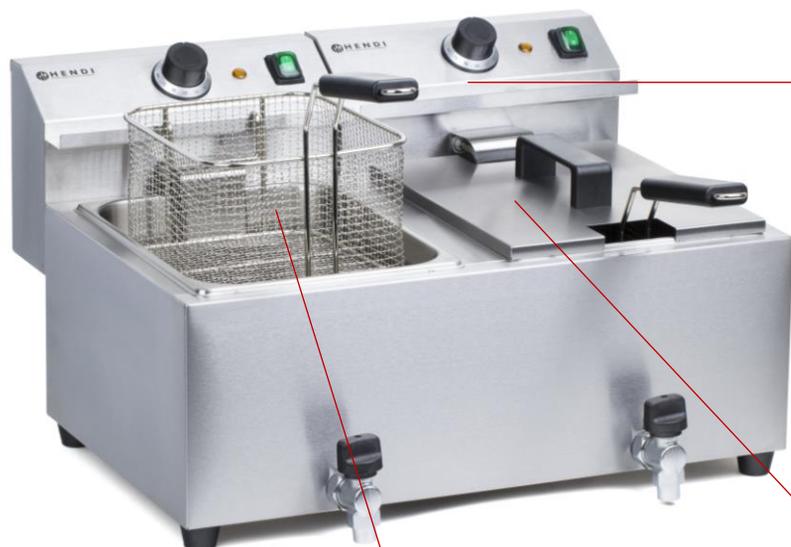
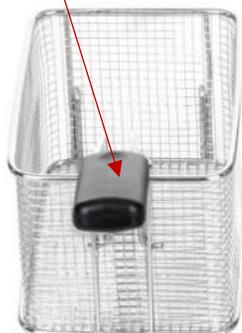
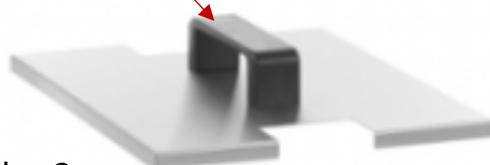


Tableau de commande  
et résistance x2

Panier à fritures x2



Couvercle x2



# TOUT SE LOUE RÉCÉPTION

## FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2x 8L

### INFORMATIONS MATÉRIEL:

- Le matériel est à rendre propre
- Le matériel est vérifié au retour
- Le matériel est à remettre dans son caisson de protection après chaque utilisation

### UTILISATION

- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt vert du panneau de commande. Le bouton s'allume une fois l'appareil démarré. La manœuvre est à répéter 2 fois pour allumer les 2 bacs.
- Ne jamais déplacer l'appareil en fonctionnement.
- Mettez le thermostat à la température désirée. Le voyant orange s'allume.
- Quand l'huile/graisse est à la température désirée le voyant orange s'éteint
- Pendant la friture le thermostat s'éteindra et s'allumera pour indiquer que l'élément chauffant se maintient la température indiquée.
- **ATTENTION : Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants lors de l'utilisation et après, l'huile reste chaude pendant longtemps.**

### NETTOYAGE & ENTRETIEN

Cette **friteuse professionnelle** est complètement démontable.

- Ne commencez jamais à nettoyer avant que l'huile soit complètement froide.
- Débrancher la prise d'alimentation et retirez l'unité de commande avant le nettoyage.
- Une fois le tableau de commande et la résistance retirés, les éléments peuvent alors être mis au **lave-vaisselle** ou lavés dans un évier.
- La **vanne de vidange** intégrée à cette **friteuse électrique** vous permet de vider facilement l'ensemble de la cuve pour un changement rapide de l'huile.
- Un **filtre** protège la résistance de cette **friteuse professionnelle** afin d'éviter que les impuretés se déposent et altèrent la cuisson.