



FRITEUSE PF-10+10

Friteuse électrique avec double bacs de 8+8 litres.



MODÈLES DISPONIBLES

5130147 Friteuse PF-10+10 400/50-60/3N

5130148 Friteuse PF-10+10 230/50-60/1

* Nous consulter pour des versions spéciales



DESCRIPTION COMMERCIALE

- ✓ Fabriqué en acier inoxydable.
- ✓ Zone froide pour une meilleure conservation de l'huile propre.
- ✓ Tête mobile pour un nettoyage facile, rapide et sûr.
- ✓ Thermostats réglables.
- ✓ Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Système de sécurité totale
- ✓ Système de protection des éléments chauffants en acier inoxydable
- ✓ Robinets avec dispositif de sécurité pour vidanger l'huile

INCLUS

- ✓ Paniers.

SPÉCIFICATIONS

Contenance de la cuve: 2 x 8 l

Monophasé: 7000 W

Triphasé: 10200 W

Dimensions du panier : 104 mm x 250 mm x 220 mm

Dimensions extérieures: 375 mm x 475 mm x 525 mm

Dimensions extérieures de la machine emballée

420 x 550 x 550 mm



www.sammic.fr

Fabricant d'équipements de restauration

P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye

france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

CAFÉTÉRIA - BUFFET
FRITEUSES PROFESSIONNELLES

ficme commerciale
mise à jour 19/11/2021