

FRITEUSE PROFESSIONNELLE SIMPLE CUVE (380V)



1. FICHE TECHNIQUE

Friteuse électrique sur coffre à haut rendement pour utilisation intensive en restauration. Offre une montée en température rapide et une grande stabilité thermique.

- **Alimentation** : 380V / Triphasé (3N~)
- **Structure** : Châssis, cuve et résistances en acier inoxydable.
- **Commandes** : Thermostat mécanique (50°C à 190°C), interrupteur ON/OFF, voyants de chauffe.
- **Sécurité** : Thermostat de sécurité à réarmement manuel (anti-surchauffe).
- **Vidange** : Vanne frontale à haut débit avec levier de sécurité (dans le coffre).
- **Capacité** : [Insérer litrage, ex: 10L, 15L...]

2. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

DANGER : Avant tout nettoyage, éteindre l'appareil, couper le disjoncteur général (380V) et laisser refroidir l'huile (inférieure à 40°C).

- **1. Vidange** : Placer un récipient adapté sous le bec dans le coffre. Actionner la sécurité et ouvrir la vanne. Retirer les gros résidus au fond de la cuve.
- **2. Cuve & Résistances** : Relever le bloc de résistances. Remplir d'eau chaude + dégraissant inox professionnel. Frotter à l'éponge non abrasive (pas de javel ni de paille de fer). Rincer abondamment, vidanger l'eau et sécher parfaitement.
- **3. Extérieur** : Essuyer l'inox et les commandes avec un chiffon humide et un détergent doux. Sécher. Ne jamais utiliser de jet d'eau direct ou haute pression.
- **4. Remise en marche** : Fermer la vanne de vidange. S'assurer de l'absence totale d'eau dans la cuve. Remplir d'huile entre les repères MIN et MAX avant d'allumer.