

# FRITEUSE PROFESSIONNELLE SIMPLE CUVE (PUISSANCE RÉGLABLE)

---



## 1. FICHE TECHNIQUE

Friteuse électrique sur coffre à haut rendement, dotée d'un sélecteur de puissance modulable. Parfaite pour adapter la consommation électrique aux besoins du service.

- **Alimentation** : 380V / Triphasé (3N~)
- **Puissance réglable** : 4 kW / 8 kW / 12 kW (commutable selon le volume de production).
- **Structure** : Châssis, cuve et résistances robustes en acier inoxydable.
- **Commandes** : Sélecteur de puissance, thermostat mécanique (50°C à 190°C), interrupteur ON/OFF, voyants de contrôle.
- **Sécurité** : Thermostat de sécurité à réarmement manuel (protection anti-surchauffe).
- **Vidange** : Vanne frontale à haut débit avec levier de sécurité (située dans le coffre inférieur).
- **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 (danger de projections majeures). Remplir d'huile entre les repères MIN et MAX avant d'allumer.