

Friteuse électrique 7 L + doseur et réserve à chichis

Alimentation: 400 V



Fabrication: Française
Garantie Sofraqualité: 3 ans pièces
Energie: Electrique
Largeur (mm): 600
Profondeur (mm): 500
Hauteur (mm): 300
Poids (Kg): 28
Puissance (W): 5600
Thermostat: 1
Zone de chauffe: 1
Capacité de la cuve (L): 7
Robinet de vidange: NON

Description du doseur à chichis avec la friteuse électrique professionnelle de 7 litres avec réserve

Ce pack comporte un doseur à chichis et une friteuse électrique de 7 litres avec réserve de maintien au chaud des produits. Deux produits uniquement étudiés pour les professionnels avec une construction robuste. **Il est livré avec un bac de sucrage.**

3 APPAREILS EN 1 : Friteuse pour cuire + réserve pour maintenir au chaud + presse à chichis.

Disponible jusqu'à épuisement des stocks.

1- Doseur à chichis / churros :

Le **doseur à chichis ou churros** est simplement une presse qui permet de créer des churros. Doseur spécialement conçu pour les friteuses à chichis SOFRACA. Le CHICHIM est robuste et compact, il a été construit en **acier chromé** avec une cuve et piston en **inox alimentaire**.

Ce doseur à chichis professionnelle est livré avec 2 embouts: 1 en forme d'étoile 6 branches et le second en étoile 8 branches.

Dimensions (L x P x H) : 240 x 360 x 670 mm

2- Friteuse électrique professionnelle de 7 L + réserve de maintien au chaud:

La 1/2 Frit.O.Chichi et 1/2 Réserve à chichis est un appareil de cuisson professionnel simple et rapide spécialement étudié pour réaliser des frites, des chichis ou churros avec **une puissance de 5600 W**.

Cette **friteuse électrique** contient **une cuve de 7 litres**, une réserve de maintien au chaud et a **une capacité du panier de 1700 gr**.

L'ENGAGEMENT QUALITÉ SOFRACA : Les bulbes de thermostats de régulation et de sécurité sont protégés dans un doigt de gant. Câblage en 2,5.



Une fabrication spécialement étudiée pour **les professionnels de la restauration** avec les avantages suivants :

Une zone froide à pans inclinés pour guider les résidus et déchets.

Une zone anti-débordement grâce aux pans inclinés qui est tout autour de la cuve.

Une zone de de foisonnement de grandes dimensions pour un maximum de sécurité.

Doigt de gant protégeant le bulbe du thermostat pour une régulation parfaite.

Des résistances robustes, surpuissantes et de gros diamètre.

Les éléments de régulation sont protégés par un système de circulation d'air.

Une friteuse fabriquée tout en INOX AISI 430, équipé de 1 thermostat de sécurité, 1 vidange de sécurité, 1 zone froide ou de décantation, 1 couvercle amovible, 1 zone anti-débordement, 1 minuterie et 1 thermostat de régulation.