



FRITEUSE PF-10 - MONOPHASÉE

Friteuse électrique avec une cuve de 8 litres. Modèle en monophasé.



CAFÉTÉRIA-BUFFET
FRITEUSES PROFESSIONNELLES



MODÈLES DISPONIBLES

5130143 Friteuse PF-10 230/50-60/1

5130144 Friteuse PF-10 120/50-60/1

* Nous consulter pour des versions spéciales

DESCRIPTION COMMERCIALE

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

INCLUS

- ✓ Panier.

SPÉCIFICATIONS

Contenance de la cuve: 1 x 8 l

Monophasé: 3500 W

Triphasé: 5100 W

Dimensions du panier: 220 mm x 250 mm x 109 mm

Dimensions extérieures: 265 mm x 475 mm x 375 mm

Dimensions extérieures de la machine emballée

420 x 540 x 300 mm

Poid brut: 9.5 kg



FRANCE
sammic.fr

P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70

EXPORT
sammic.com

Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

fiche commerciale
mise à jour 02/06/2025