

EDIMAT

EUROPE DISTRIBUTION MATÉRIEL

11 rue de la Forêt- 67230 HUTTENHEIM – Tél : +33 (0)3.88.58.95.58 – Fax : +33 (0)3.88.58.95.82

Site Internet : www.edimat.net - email : contact@edimat.net

FRITEUSE POM'CHEF KL4

Données techniques

Dimensions extérieures : L 58 x P 55x H 57 cm

Puissance totale : 3 Kw

Puissance chauffage : 2,5 Kw

Poids : 53 kg

Voltage : 220-240 V

Capacité huile : 5,5 litres

Quantité de charge de friture : 300 gr

Description et fonctions

1 clavier de commande permet de gérer : temps de cuisson, température, nombre de portions, panes et gestion de l'huile.

La friteuse POM'CHEF fonctionne sans hotte d'aspiration. Elle est adaptée à tous types d'établissements.

POM'CHEF prépare rapidement une incroyable variété de délicieux snacks: frites, croquettes, mozzarella cerises, rondelles d'oignons, petites ailes de poulet, côtelettes, olives farcies, poissons, cremini (beignets salés ou sucrés typique de l'Emilie Romagne)...

POM'CHEF est équipée d'un système de ventilation qui élimine complètement les fumées et les vapeurs. Elles sont stockées dans une chambre froide qui les transforme en eau. Cette eau est récupérée dans un bidon.

En fonction toute la journée, POM'CHEF permet de proposer des portions à toute heure. Un thermostat garde l'huile à une température de 175° C tant que la machine est allumée.

Le produit à frire est prélevé du freezer et introduit dans la porte de chargement.

Sélectionner le temps de friture désiré, puis lorsque le produit est prêt, il sort de lui-même.

