FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

Friteuse à beignets 30 LITRES

Cuve large à angles arrondis · zone froide · 15 000 W / 400 V

INOX · ZONE FROIDE · 30 L



Une friteuse professionnelle pour organiser la cuisson

Robinet de vidange intégré

- **Vidange de l'huile** par le robinet
- À utiliser après refroidissement complet

Grand panier plat

- **1 panier large et plat**
- 585 x 445 x 80 mm

Thermostat réglable

- **50 à 190 °C**
- Voyant lumineux de chauffe

Sécurité de chauffe

- **Thermostat de sécurité**
- Coupure en cas de surchauffe, bouton Reset

Puissance électrique

- **15 000 W** en 400 V
- Résistance en acier inoxydable

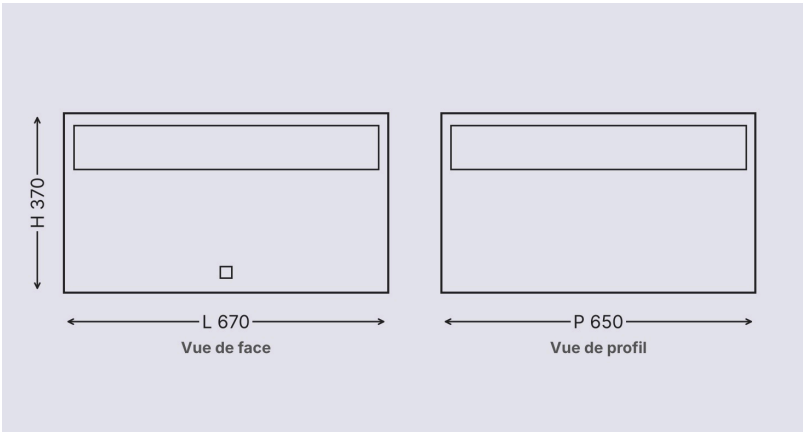
Zone froide

- **Technologie zone froide**
- Cuve inox à angles arrondis

30 L	50-190 °C	15 000 W	1 panier	21 kg
Cuve avec robinet	Température réglable	Puissance, 400 V	585 x 445 x 80 mm	Poids

Caractéristiques

Plan coté (mm)



Caractéristiques

Largeur	670 mm
Profondeur	650 mm
Hauteur	370 mm
Cuve	30 L, robinet de vidange
Panier	585 x 445 x 80 mm
Chauffe	Résistance inox
Température	Réglable de 50 à 190 °C
Sécurité	Thermostat
Puissance	15 000 W / 400 V
Poids	21 kg
Référence	CFB30
Garantie	1 an

Usages et CONSEILS

Friteuse à beignets électrique 30 litres

La **friteuse à beignets électrique professionnelle 30 litres** associe une cuve large de 30 litres à angles arrondis, un grand panier plat et la technologie zone froide. Elle convient aux **beignets, churros, chichis et viennoiseries frites** des boulangeries, pâtisseries, forains et comités des fêtes.

Un flux de travail simple pour vos fritures

1 Remplir

Vérifiez que la cuve est sèche, puis versez l'huile entre les repères minimum et maximum.

2 Régler

Branchez l'appareil, puis réglez le thermostat de 50 à 190 °C selon le produit.

3 Frire

Le voyant de chauffe s'éteint à température : plongez le panier et lancez la cuisson.

4 Égoutter

Accrochez le panier pour l'égoutter, puis servez. Thermostat sur 0 en fin de service.

Pourquoi choisir la friteuse à beignets 30 litres ?

Une cuve pensée pour les pâtes frites

Les beignets flottent et gonflent : la cuve large de 30 litres leur laisse la place de se séparer, et le panier plat de 585 x 445 x 80 mm les remonte tous en même temps.

Zone froide

La technologie zone froide est conçue pour préserver l'huile : les résidus se déposent sans être brûlés.

Puissance et réglage

15 000 W en 400 V et un thermostat de 50 à 190 °C : la chauffe remonte vite entre deux fournées et la température s'adapte à chaque pâte.

Pour quels établissements ?

1 Boulangeries, pâtisseries

Beignets, boules de Berlin et viennoiseries frites.

2 Forains et comités des fêtes

Churros, chichis et beignets.

3 Restauration événementielle

Marchés de Noël, carnavals et fêtes locales.

4 Cuisines professionnelles

Restaurants, collectivités et salles des fêtes.

Confort d'utilisation et entretien

Utilisation quotidienne

- **Thermostat** à régler selon la pâte, de 50 à 190 °C.
- **Voyant de chauffe** : il s'éteint à température et se rallume pour la maintenir.
- **Grand panier plat** pour remonter tous les beignets ensemble.

Hygiène et organisation

- **Inox** et cuve à **angles arrondis**, faciles à essuyer.
- **Robinet de vidange** : l'huile se vide sans soulever la cuve.
- **Huile de qualité**, changée régulièrement.

Entretien après service

- Huile **refroidie**, récipient placé sous le robinet, cuve vidangée puis nettoyée.
- Eau chaude et chiffon propre, puis séchage soigné.
- **Ni abrasif**, ni jet d'eau, ni immersion.

Huile et nettoyage

Conseils pour l'huile

Choisissez une **huile végétale de qualité**, de préférence peu saturée en graisses. Une graisse solide se **fait fondre avant** de la verser. Changez l'huile **régulièrement** : une utilisation intensive peut la porter à une température dangereuse. Laissez-la refroidir avant la vidange et jetez-la selon les règles environnementales.

Nettoyage après chaque service

Appareil **débranché** et huile refroidie : nettoyez à l'**eau chaude** avec un chiffon propre, puis séchez et polissez avec un chiffon doux. Toutes les pièces doivent être **sèches**. Évitez les produits abrasifs, les détergents caustiques et le bicarbonate. Ne l'immergez jamais et ne le lavez pas au jet.

Installation, FAQ et accessoires

Friteuse à beignets électrique 30 litres

Installation et sécurité en cuisine

Installation

- Sur une surface **solide, plane et non inflammable**.
- **10 cm minimum** entre l'appareil et le mur.
- Loin d'une flamme nue ou d'un autre appareil de chauffage.
- Sur une **prise murale directe** en 400 V, validée par un électricien, jamais sur une multiprise.
- Cordon à l'écart des sources de chaleur et du bord du plan.

Utilisation en sécurité

- **Aucune eau** dans la cuve avant de verser l'huile, ni pendant l'usage.
- Ne pas déplacer l'appareil en fonctionnement ou juste après.
- Ne jamais le laisser **sans surveillance**.
- En cas de surchauffe : débrancher, laisser refroidir, puis appuyer sur le **bouton Reset**.
- Vérifier le **cordon** chaque jour.

Questions fréquentes sur la friteuse à beignets 30 litres

Pourquoi une friteuse spéciale beignets ?
Les beignets flottent et gonflent à la cuisson : ils ont besoin de surface plutôt que de profondeur. La cuve large et le panier plat de 8 cm permettent d'en cuire beaucoup à la fois, bien séparés.

Peut-on y cuire des churros ?
Oui, churros, chichis, bugnes ou merveilles : les pâtes frites se prêtent à cette friteuse. Le thermostat descend à 50 °C pour s'adapter à chaque recette.

Quelle place prévoir ?
67 cm de large, 65 cm de profondeur et 37 cm de hauteur, plus 10 cm de dégagement derrière et de la place devant le robinet pour le récipient.

Quelle alimentation prévoir ?
15 000 W en 400 V : faites valider votre installation par un électricien, avec une prise murale directe et jamais de multiprise.

Le panier est-il adapté aux beignets ?
Oui : 1 panier large et plat de 585 x 445 x 80 mm, pour faire remonter les beignets ensemble.

Quelle température pour quelle pâte ?
Le thermostat couvre 50 à 190 °C : réglez-le selon la pâte et la recette.

Que faire si elle s'arrête de chauffer ?
Le thermostat de sécurité a coupé : débranchez, laissez refroidir, puis appuyez sur Reset à l'arrière.

Comment l'entretenir ?
Après refroidissement et vidange, essuyez à l'eau chaude, séchez, sans jet ni immersion.

Quand vidanger l'huile ?
Toujours après arrêt complet et refroidissement de l'huile : placez un récipient sous le robinet, ouvrez-le, puis jetez l'huile selon les règles environnementales.

Accessoires et autres friteuses



Pelle à frites
Pour égoutter et servir
Voir la pelle ›



Nettoyant friteuse 5 L
Pour dégraisser les cuves
Voir le nettoyant ›



Friteuse à beignets 16 L
Plus compacte, 9 000 W
Voir la friteuse ›



Friteuse 10 L haut rendement
Pour les frites, 400 V
Voir la friteuse ›



Friteuse 2 x 10 litres
Deux cuves pour les frites
Voir la friteuse ›



Friteuse 10 L, vidange
Monophasée, une cuve
Voir la friteuse ›

Commander en ligne

Mairies, hôpitaux et établissements publics commandent au panier et règlent par **mandat administratif**. Entreprises, commerces et associations règlent par **virement ou carte bancaire**, en paiement 100 % sécurisé. Pour équiper plusieurs cuisines, un devis vous est transmis sous 24 à 72 h.