FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

Friteuse électrique 10 LITRES

Haut rendement · vanne de vidange · 9 000 W / 400 V

INOX · HAUT RENDEMENT 9 000 W · 10 L



Une friteuse professionnelle pour organiser la cuisson

Vanne de vidange intégrée

- **Vidange de l'huile** par la vanne
- À utiliser après refroidissement complet

Panier professionnel

- **1 panier fourni**
- 215 x 315 x 140 mm

Thermostat réglable

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

Sécurité de chauffe

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

Haut rendement

- **9 000 W** en 400 V
- Version triphasée, pour les cadences élevées

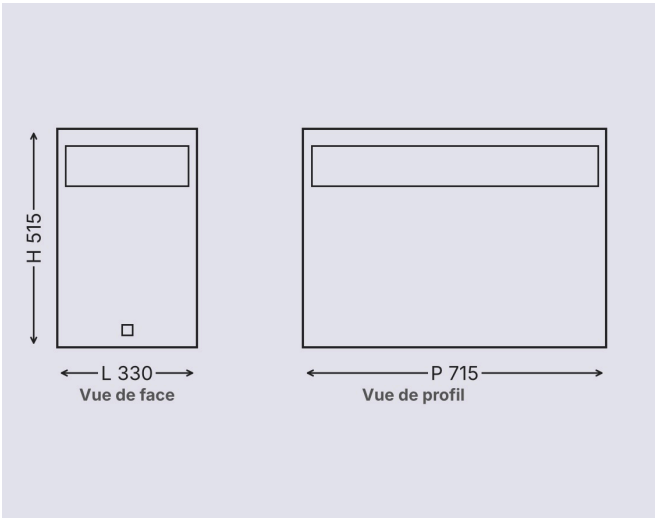
Minuterie et contacteur

- **Minuterie** et **double contacteur** de puissance
- Boîtier, couvercle et tableau inox

10 L	60-190 °C	9 000 W	1 panier	15 kg
Cuve avec vanne	Température réglable	Puissance, 400 V	215 x 315 x 140 mm	Poids

Caractéristiques

Plan coté (mm)



Caractéristiques

Largeur	330 mm
Profondeur	715 mm
Hauteur	515 mm
Cuve	10 L, vanne de vidange
Panier	215 x 315 x 140 mm
Commandes	Minuterie, contacteur
Température	Réglable de 60 à 190 °C
Sécurité	Thermostat
Puissance	9 000 W / 400 V
Poids	15 kg
Référence	CFEV10TC
Garantie	1 an

Usages et CONSEILS

Friteuse électrique 10 litres

La **friteuse électrique professionnelle 10 litres** associe une cuve de 10 litres, une vanne de vidange et une puissance de 9 000 W en 400 V pour remonter vite en température entre deux fournées. Elle convient aux **frites, produits panés et beignets** d'un snack, d'un restaurant, d'une brasserie ou d'une cuisine professionnelle.

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 60 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 électrique 10 litres ?

Organisation du poste chaud

Avec 33 cm de large, elle s'installe sur un plan de travail près de la préparation et du service, et sa vanne de vidange évite de soulever une cuve pleine d'huile.

Cuisson régulière

Le thermostat réglable de 60 à 190 °C et les 9 000 W relancent vite la chauffe pendant la friture : le voyant se rallume pour maintenir la consigne.

Format professionnel

Inox, panier de 215 x 315 x 140 mm, couvercle fourni, vanne de vidange, thermostat de sécurité, minuterie et double contacteur de puissance : un appareil pensé pour un usage quotidien en cuisine.

Pour quels établissements ?

1 Snacks et fast-foods

Frites et produits panés pour un service régulier.

2 Restaurants et brasseries

Un poste de friture régulier pour les garnitures.

3 Vente à emporter, food trucks

Un poste de friture principal sur 33 cm de large.

4 Cuisines professionnelles

Collectivités, buvettes et salles des fêtes.

Confort d'utilisation et entretien

Utilisation quotidienne

- **Thermostat** à régler selon le produit, de 60 à 190 °C.
- **Voyant de chauffe** : il s'éteint à température et se rallume pour la maintenir.
- **Minuterie** pour suivre les temps de cuisson.

Hygiène et organisation

- **Inox** facile à essuyer, sans angle difficile d'accès.
- **Vanne de vidange** : l'huile se vide sans soulever la cuve.
- **Huile de qualité**, changée régulièrement.

Entretien après service

- Huile **refroidie**, récipient placé sous la vanne, 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 électrique 10 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.
- Alimentation **400 V** à faire valider 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 10 litres

À quoi servent la minuterie et le contacteur ?
La minuterie aide à suivre les temps de cuisson, et le double contacteur de puissance gère la forte puissance de l'appareil.

Quelle place prévoir ?
33 cm de large, 71,5 cm de profondeur et 51,5 cm de hauteur, plus 10 cm de dégagement derrière et de la place devant la vanne pour le récipient.

Quelle alimentation prévoir ?
9 000 W en 400 V (version triphasée) : faites valider votre installation par un électricien. Sans triphasé, choisissez la 10 L monophasée à vanne.

Le panier est-il fourni ?
Oui, 1 panier de 215 x 315 x 140 mm, avec un couvercle.

Quelle température pour quel produit ?
Le thermostat couvre 60 à 190 °C : réglez-le selon le produit, frites, panés ou beignets.

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

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 la vanne, ouvrez-la, puis jetez l'huile selon les règles environnementales.

Existe-t-il d'autres versions ?
Oui : la 10 L monophasée à vanne, la 2 x 10 L haut rendement et la version sur pieds.

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



Friteuse 2 x 10 L haut rendement
Deux cuves, 400 V
Voir la friteuse ›



Friteuse sur pieds 10 L
Haut rendement
Voir la friteuse ›



Friteuse 2 x 10 L, vidange
Deux cuves monophasées
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.