FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

Friteuse électrique 10 LITRES

Vanne de vidange · résistance basculante · 3 600 W

INOX · VANNE DE VIDANGE · 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**
- Voyants de fonctionnement et de chauffe

Sécurité de chauffe

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

Puissance électrique

- **3 600 W** en 230 V
- Branchement sur prise murale directe

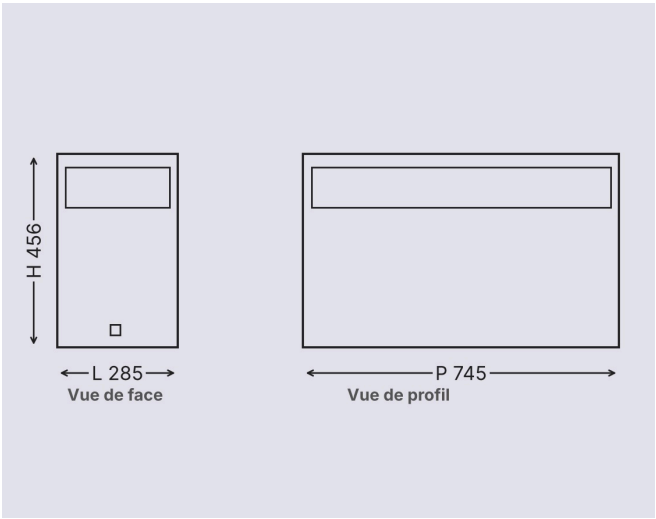
Résistance basculable

- **Bloc résistance basculable**
- Boîtier, couvercle et tableau de commande inox

10 L	60-190 °C	3 600 W	1 panier	10 kg
Cuve avec vanne	Température réglable	Puissance, 230 V	215 x 315 x 140 mm	Poids

Caractéristiques

Plan coté (mm)



Caractéristiques

Largeur	285 mm
Profondeur	745 mm
Hauteur	456 mm
Cuve	10 L, vanne de vidange
Panier	215 x 315 x 140 mm
Résistance	Basculante
Température	Réglable de 60 à 190 °C
Sécurité	Thermostat
Puissance	3 600 W / 230 V
Poids	10 kg
Référence	CFEV10B
Garantie	1 an

Usages et CONSEILS

Friteuse électrique 10 litres

La **friteuse électrique professionnelle 10 litres** associe une cuve de 10 litres équipée d'une vanne de vidange et un bloc résistance basculable : l'huile s'évacue dans un récipient, sans soulever la cuve. 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 28,5 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 3 600 W relancent 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 et bloc résistance basculable : 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 28,5 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.
- **Voyants** : rouge à la mise sous tension, vert pendant la chauffe.
- **Couvercle** à refermer une fois l'huile refroidie.

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, résistance relevée.
- 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.
- Sur une **prise murale directe**, 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 sert la résistance basculante ?
Elle se relève pour accéder à la cuve et nettoyer le fond une fois l'huile évacuée par la vanne.

Quelle place prévoir ?
28,5 cm de large, 74,5 cm de profondeur et 45,6 cm de hauteur, plus 10 cm de dégagement derrière, de la place devant la vanne pour le récipient et un espace au-dessus pour basculer la résistance.

Quelle puissance électrique prévoir ?
3 600 W en 230 V : une prise murale directe dédiée, sans multiprise.

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 : 2 x 10 L à vanne de vidange (deux cuves) et la 10 L à cuve amovible sans vanne.

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 2 x 10 L, vidange
Deux cuves avec vanne
Voir la friteuse ›



Friteuse 10 litres
Cuve amovible de 10 L
Voir la friteuse ›



Friteuse 8 L, vidange
Une cuve avec vanne
Voir la friteuse ›



Friteuse 7 L, vidange
Une cuve avec vanne
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.