FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

Friteuse électrique 2 x 10 LITRES

Professionnelle · 2 cuves amovibles · 2 x 3 600 W

INOX · 2 CUVES AMOVIBLES · 2 x 10 L



Une friteuse professionnelle pour organiser la cuisson

Deux cuves amovibles

- **2 cuves de 10 L** pour deux fritures en parallèle
- Un produit par cuve, sans mélange de goûts

Paniers professionnels

- **2 paniers fournis**
- 215 x 315 x 140 mm chacun

Thermostats réglables

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

Sécurité de chauffe

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

Puissance électrique

- **2 x 3 600 W** en 230 V
- **2 prises** de courant indépendantes

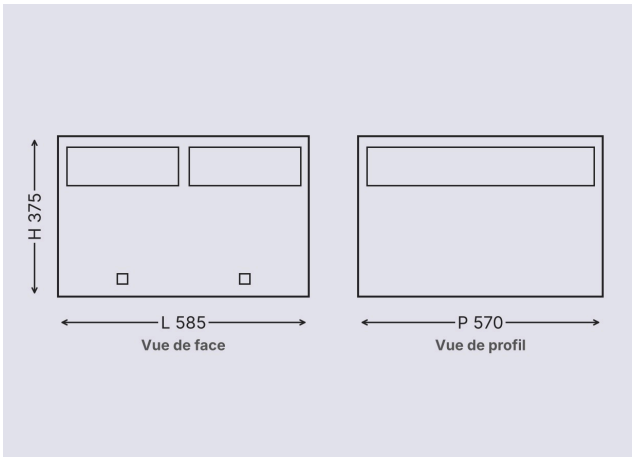
Entretien facilité

- **Blocs résistance basculables**
- Boîtier, couvercle et tableau de commande inox

2 x 10 L	60-190 °C	2 x 3 600 W	2 paniers	15,2 kg
Cuves amovibles	Température réglable	Puissance, 230 V	215 x 315 x 140 mm	Poids

Caractéristiques

Plan coté (mm)



Caractéristiques

Largeur	585 mm
Profondeur	570 mm
Hauteur	375 mm
Cuves	2 x 10 L, amovibles
Paniers	2 x 215 x 315 x 140 mm
Température	Réglable de 60 à 190 °C
Sécurité	Thermostat
Prises	2 indépendantes
Puissance	2 x 3 600 W / 230 V
Poids	15,2 kg
Référence	CFE102B
Garantie	1 an

Usages et CONSEILS

Friteuse électrique 2 x 10 litres

La **friteuse électrique professionnelle 2 x 10 litres** offre deux cuves amovibles de 10 litres, chacune avec sa résistance basculante, son thermostat et sa prise. Elle convient aux **frites, produits panés et beignets** d'un snack, d'un restaurant 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 la cuve remplie, puis réglez le thermostat de 60 à 190 °C selon le produit.

3 Frire

La lampe témoin 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 2 x 10 litres ?

Organisation du poste chaud

Deux cuves côte à côte sur 58,5 cm de large : une cuve par produit (frites d'un côté, panés de l'autre), ou une cuve qui récupère pendant que l'autre produit.

Cuisson régulière

Chaque cuve a son thermostat réglable de 60 à 190 °C et ses 3 600 W : la température se rétablit vite entre deux paniers, pour une friture régulière.

Format professionnel

Inox, 2 paniers de 215 x 315 x 140 mm, couvercle fourni, résistances basculantes et thermostat de sécurité : un appareil pensé pour un usage quotidien en cuisine.

Pour quels établissements ?

1 Snacks et fast-foods

Frites et produits panés en continu pendant les rushs.

2 Restaurants et brasseries

Le coup de feu du midi, avec deux productions en parallèle.

3 Vente à emporter, food trucks

Un appareil de 58,5 x 57 cm pour deux fritures.

4 Cuisines professionnelles

Collectivités, buvettes et salles des fêtes : des volumes réguliers.

Confort d'utilisation et entretien

Utilisation quotidienne

- **Deux cuves indépendantes** : une seule peut chauffer si le service est calme.
- **Lampes témoins** : rouge à la mise sous tension, verte pendant la chauffe.
- **Couvercle** à refermer une fois l'huile refroidie.

Hygiène et organisation

- **Inox** facile à essuyer, sans angle difficile d'accès.
- **Un produit par cuve** : pas de mélange de goûts ni d'allergènes.
- **Huile de qualité**, changée régulièrement.

Entretien après service

- Huile **refroidie**, résistances relevées, cuves retirées et vidangées.
- 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 2 x 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** à l'arrière.
- Vérifier le **cordon** chaque jour.

Questions fréquentes sur la friteuse 2 x 10 litres

Les deux cuves sont-elles indépendantes ?
Oui : chaque cuve a sa prise et son thermostat. Vous pouvez n'en chauffer qu'une seule.

Quelle place prévoir ?
58,5 cm de large, 57 cm de profondeur et 37,5 cm de hauteur, plus 10 cm de dégagement derrière et un espace au-dessus pour basculer les résistances.

Quelle installation électrique ?
Chaque cuve consomme 3 600 W : deux prises murales distinctes, sans multiprise.

Les paniers sont-ils fournis ?
Oui, 2 paniers 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.

À quoi servent les résistances basculantes ?
Elles se relèvent pour libérer chaque cuve : vous la retirez pour vider l'huile et la nettoyez comme un simple récipient.

Existe-t-il d'autres versions ?
Oui : la 10 L à une cuve, et la 2 x 10 L à vanne de vidange.

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 litres
Une cuve de 10 L
Voir la friteuse ›



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



Friteuse 2 x 8 litres
Deux cuves de 8 L
Voir la friteuse ›



Friteuse 2 x 7 litres
Deux cuves de 7 L
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.