FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

Friteuse électrique 4 LITRES

Professionnelle · compacte · cuve inox 4 L · 2 000 W

INOX · COMPACTE · 4 L



Une friteuse professionnelle compacte pour organiser la cuisson

Capacité adaptée au service

- **1 cuve de 4 L** pour les petits volumes
- Production en continu de portions

Panier professionnel

- **1 panier fourni**
- 140 x 210 x 125 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

- **2 000 W** en 230 V
- Branchement sur prise murale directe

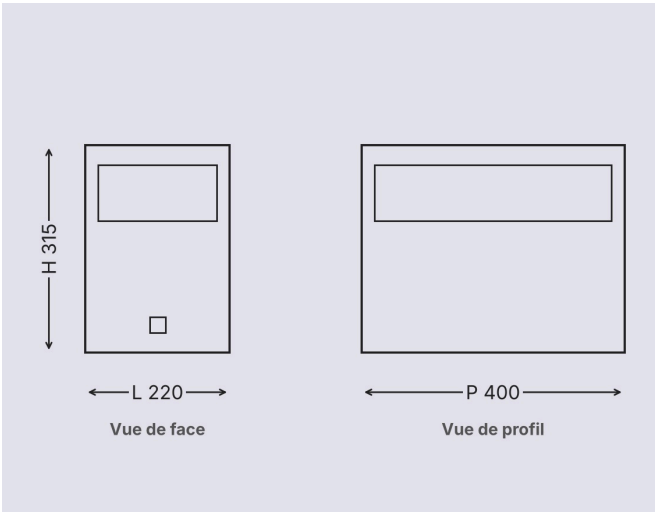
Construction inox

- Boîtier, couvercle et **tableau de commande inox**
- Couvercle fourni entre deux usages

4 L	60-190 °C	2 000 W	1 panier	7 kg
Cuve inox	Température réglable	Puissance, 230 V	140 x 210 x 125 mm	Poids

Caractéristiques

Plan coté (mm)



Caractéristiques

Largeur	220 mm
Profondeur	400 mm
Hauteur	315 mm
Cuve	4 L
Panier	140 x 210 x 125 mm
Boîtier	Inox
Couvercle	Fourni
Température	Réglable de 60 à 190 °C
Sécurité	Thermostat
Puissance	2 000 W / 230 V
Poids	7 kg
Référence	CFE4
Garantie	1 an

Usages et CONSEILS

Friteuse électrique 4 litres

La **friteuse électrique professionnelle 4 litres** est la plus compacte de la gamme : 22 cm de large pour une cuve de 4 litres. Elle convient aux **frites, produits panés et beignets** des petits volumes, en snack, bar, restaurant ou cuisine d'appoint.

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 4 litres ?

Organisation du poste chaud

Avec 22 cm de large et 40 cm de profondeur, elle s'installe sur un plan de travail près de la préparation et du service, sans mobiliser un poste entier.

Cuisson régulière

Le thermostat réglable de 60 à 190 °C et les 2 000 W relancent la chauffe pendant la friture : le voyant se rallume pour maintenir la consigne.

Format professionnel

Inox, panier de 140 x 210 x 125 mm, couvercle fourni et thermostat de sécurité : un appareil pensé pour un usage quotidien en cuisine.

Pour quels établissements ?

1 Snacks et bars

Une petite carte de frites sans encombrer le comptoir.

2 Restaurants et brasseries

Un poste d'appoint pour les accompagnements.

3 Vente à emporter, food trucks

Un appareil compact (22 x 40 cm) pour les petits espaces.

4 Petites cuisines

Buvettes, salles des fêtes et cuisines d'appoint.

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.
- **Petit volume d'huile**, facile à renouveler.
- **Huile de qualité**, changée régulièrement.

Entretien après service

- Huile **refroidie** puis vidangée, appareil **débranché**.
- 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 4 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 4 litres

Pour quel volume de service ?
Les petits volumes : quelques portions de frites, beignets ou nuggets à la fois. Pour un service continu, passez à 7 ou 8 L.

Quelle place prévoir ?
22 cm de large, 40 cm de profondeur et 31,5 cm de hauteur, plus 10 cm de dégagement derrière.

Quelle installation électrique ?
2 000 W en 230 V : une prise murale directe, sans multiprise.

Le panier est-il fourni ?
Oui, 1 panier de 140 x 210 x 125 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.

Peut-on l'utiliser sans surveillance ?
Non : une friteuse en marche doit toujours rester sous surveillance.

Existe-t-il une version double ?
Oui, la friteuse 2 x 4 L offre deux cuves indépendantes.

Accessoires et autres friteuses



Panier friteuse 4 litres
Panier de rechange
Voir le panier ›



Pelle à frites
Pour égoutter et servir
Voir la pelle ›



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



Friteuse 2 x 4 litres
Deux cuves de 4 L
Voir la friteuse ›



Friteuse 7 litres
Une cuve de 7 L
Voir la friteuse ›



Friteuse 8 litres
Une cuve de 8 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.