FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

Friteuse électrique SUR PIEDS 2 x 13 L

Zone froide · pieds réglables · 2 x 9 900 W

INOX · SUR PIEDS · ZONE FROIDE · 2 x 13 L



Une friteuse professionnelle pour organiser la cuisson

Robinets et bac intégré

- **2 robinets** de vidange
- Bac de récupération d'huile dans le support

Paniers professionnels

- **2 paniers**
- 210 x 300 x 120 mm chacun

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

- **2 x 9 900 W** en 400 V
- Résistance en acier inoxydable

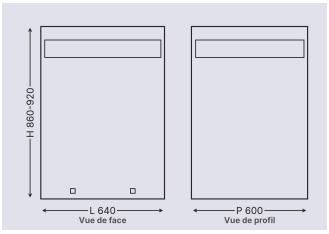
Zone froide et pieds

- **Technologie zone froide**
- Pieds réglables, de 860 à 920 mm

2 x 13 L	50-190 °C	2 x 9 900 W	2 paniers	64 kg
Cuves zone froide	Température réglable	Puissance, 400 V	210 x 300 x 120 mm	Poids

Caractéristiques

Plan coté (mm)



Caractéristiques

Largeur	640 mm
Profondeur	600 mm
Hauteur	860 à 920 mm
Cuves	2 x 13 L, zone froide
Paniers	2 x 210 x 300 x 120 mm
Commandes	Contacteur de puissance
Température	Réglable de 50 à 190 °C
Sécurité	Thermostat
Puissance	2 x 9 900 W / 400 V
Poids	64 kg
Référence	CFP132
Garantie	1 an

Usages et CONSEILS

Friteuse électrique sur pieds 2 x 13 litres

La **friteuse électrique sur pieds 2 x 13 litres** est un poste de friture autonome en inox AISI 304 : deux cuves de 13 litres avec zone froide, chauffées par 2 x 9 900 W en 400 V, deux robinets de vidange, un bac de récupération d'huile intégré au support et des pieds réglables en hauteur. 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 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 sur pieds 2 x 13 litres ?

Un poste autonome

Sur pieds, elle libère le plan de travail, et le bac de récupération d'huile est intégré au support, sous les cuves.

Cuisson régulière

Le thermostat réglable de 50 à 190 °C et les 2 x 9 900 W relancent vite la chauffe pendant la friture : le voyant se rallume pour maintenir la consigne.

Format professionnel

Inox AISI 304, zone froide sous les résistances, pieds réglables, 2 paniers de 210 x 300 x 120 mm, thermostat de sécurité et contacteur de puissance.

Pour quels établissements ?

1 Snacks et fast-foods

Frites et produits panés pour un service soutenu.

2 Restaurants et brasseries

Un poste de friture qui préserve le plan de travail.

3 Cuisines de collectivités

Cuisines centrales et cantines : un poste fixe et autonome.

4 Friteries et vente à emporter

Des cadences élevées, sans encombrer le plan.

Confort d'utilisation et entretien

Utilisation quotidienne

- **Thermostat** à régler selon le produit, de 50 à 190 °C.
- **Voyant de chauffe** : il s'éteint à température et se rallume pour la maintenir.
- **Zone froide** : les résidus restent sous les résistances.

Hygiène et organisation

- **Inox AISI 304**, facile à essuyer.
- **2 robinets de vidange** et **bac intégré** au support.
- **Huile de qualité**, changée régulièrement.

Entretien après service

- Huile **refroidie**, huile évacuée par les robinets dans le bac du support, cuves nettoyées.
- 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 sur pieds 2 x 13 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, sur 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 sur pieds 2 x 13 litres

Pourquoi choisir une friteuse sur pieds ?
Elle libère votre plan de travail, et son support intègre le bac de récupération d'huile : tout est réuni dans un seul équipement.

Comment se fait la vidange ?
Une fois l'huile refroidie, les robinets de vidange intégrés aux cuves la déversent dans le bac de récupération placé dans le support.

Quelle place prévoir ?
64 cm de large, 60 cm de profondeur et 86 à 92 cm de hauteur selon le réglage des pieds, plus 10 cm de dégagement derrière l'appareil.

Quelle alimentation prévoir ?
2 x 9 900 W en 400 V : faites valider votre installation par un électricien, avec une prise murale directe et jamais de multiprise.

Y a-t-il deux paniers ?
Oui : 2 cuves de 13 litres et 2 paniers de 210 x 300 x 120 mm, pour deux fritures en parallèle.

Quelle température pour quel produit ?
Le thermostat couvre 50 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 à l'arrière.

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

Existe-t-il une version à une cuve ?
Oui : la friteuse sur pieds 13 litres, avec une cuve de 13 litres.

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 sur pieds 13 L
Une cuve, zone froide
Voir la friteuse ›



Friteuse sur pieds 2 x 10 L
Haut rendement, 400 V
Voir la friteuse ›



Friteuse sur pieds 10 L
Haut rendement, 400 V
Voir la friteuse ›



Friteuse 2 x 10 L haut rendement
À poser, 400 V
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.