

PITCO SE14TS SSTC



QUALITÉ. EFFICACITÉ. ECONOMIE.

Fondée en 1918 par J.C. Pitman, la société PITCO est un acteur majeur dans le domaine de la fabrication de friteuses professionnelles. Depuis sa création, PITCO s'engage à concevoir et produire des équipements de friture de haute qualité, spécialement conçus pour améliorer l'efficacité des services dans les établissements de restauration. Leur expertise se reflète dans la performance de leurs friteuses, qui permettent de servir des produits frits d'excellente qualité tout en garantissant une utilisation simplifiée et une longévité accrue.



DES PERFORMANCES OPTIMALES POUR DES FRITES DOREES A SOUHAIT

La friteuse SE14TS-SSTC est une solution de friture puissante et efficace, idéale pour les restaurants, cantines, lieux d'événements et bien plus. Conçue pour offrir des performances exceptionnelles, elle dispose de réservoirs pouvant contenir jusqu'à 11 litres d'huile chacun, vous permettant de cuire de grandes quantités d'aliments frits. Ses commandes de thermostat à semi-conducteurs assurent un meilleur contrôle de la température et des temps de récupération plus rapides, tandis que les cycles de fusion et le mode d'ébullition garantissent des temps de friture réduits et une qualité de produit optimale. Sa construction en acier inoxydable garantit une longévité remarquable et facilite le nettoyage.



SE14TS-SSTC

Capacité d'huile

2 x 8.55-10.45 L

Production

32 kg/heure

Surface de cuisson

2 x 178 mm x 363 mm

Puissance

400V / 17Kw

Dimensions (mm (LxPxH))

397 x 975 x 1010