



Bac de salage électrique pour frites CS1/E de Archway

DESCRIPTION:

Le Chip Scuttle – Standard d'Archway Sheet Metal Works est un équipement professionnel de maintien au chaud conçu spécifiquement pour les environnements à forte rotation comme les friteries, kebabs, fast-foods, food trucks et cuisines collectives. Construit en acier inoxydable de haute qualité, il assure robustesse, hygiène et performance thermique optimale.

SPÉCIFICATIONS:

Dimensions : 71 × 64 × 80,5 cm

Poids : environ 30 kg

Puissance : 1 350 W à 230 V, 5,7 A

Certifications : conformité CE & UKCA pour sécurité et normes européennes.

EN SAVOIR PLUS:

Ce modèle dispose d'un système de chauffage double :

- Chauffage par lampe infrarouge supérieure pour maintenir une température constante sur le dessus
- Élément chauffant à la base qui garde les chips/frites croustillantes sans les dessécher

Les deux zones de chauffe peuvent être commandées séparément, offrant ainsi plus de flexibilité selon les volumes de service ou les besoins spécifiques du moment.

L'appareil est doté de plusieurs éléments fonctionnels pensés pour optimiser le service :

- Un bac à chips amovible pour faciliter le remplissage, le service et le nettoyage
- Une plaque d'égouttage incurvée en fond de bac pour évacuer l'excès d'huile
- Un support de cornets à frites intégré, idéal pour garnir rapidement les portions

Grâce à sa structure compacte et ergonomique, le Chip Scuttle peut être installé directement sur un plan de travail ou combiné avec une armoire de rangement (en option) pour maximiser l'espace de stockage.

Foire aux questions:

Quelle est la capacité du bac de salage Standard ?

Le modèle standard peut contenir jusqu'à 7 à 8 kg de frites en moyenne, selon le type et la coupe. Il est idéal pour les établissements ayant un volume de service moyen à élever.

Les éléments chauffants sont-ils réglables ?

Oui, les deux sources de chaleur – la lampe chauffante supérieure et l'élément chauffant de base – disposent de commandes indépendantes, ce qui permet d'ajuster la température selon vos besoins (ex. : pendant les périodes creuses ou en plein rush).

Ce modèle est-il livré avec une armoire de rangement ?

Le Chip Scuttle Standard est disponible en deux versions :

- Avec armoire de base intégrée (idéale pour le rangement et la stabilité)
- Sans armoire (à poser directement sur un plan de travail)

Le choix peut être fait au moment de la commande.

Est-il facile à nettoyer ?

Oui, l'appareil est conçu pour un nettoyage rapide et hygiénique :

- Bac à chips amovible
- Plaque d'égouttage incurvée
- Surfaces en acier inoxydable

Tous les éléments accessibles peuvent être démontés pour un lavage simple en fin de service.

Le bac convient-il à d'autres aliments que les frites ?

Oui, il peut également être utilisé pour d'autres produits frits comme :

- Beignets salés
- Nuggets
- Onion rings
- Accras, samoussas, etc.

Toutefois, il est principalement optimisé pour les frites.