



Friteuse à pression Broaster 2400

DESCRIPTION:

La Friteuse Broaster 2400 est conçue pour les cuisines professionnelles à fort volume. Elle permet de cuire jusqu'à 64 morceaux de poulet frais sur os en seulement 10 à 11 minutes, offrant ainsi une productivité optimale pour les restaurants, fast-foods et franchises.

La cuve à pression de la Broaster 2400 est conçue pour offrir une cuisson uniforme et efficace. Elle est fabriquée en acier inoxydable de la série 300, garantissant une résistance accrue à la corrosion et une longévité optimale. Cette construction robuste assure une durabilité exceptionnelle, même dans des environnements de cuisine à haute pression.

La cuve peut contenir jusqu'à 28,5 kg d'huile de cuisson, offrant ainsi une capacité suffisante pour cuire de grandes quantités d'aliments en une seule fois. Elle fonctionne sous une pression de 12 à 14 psi et peut atteindre des températures allant jusqu'à 190°C (375°F), assurant une cuisson rapide et homogène des produits tout en conservant le côté juteux du poulet notamment.

SPÉCIFICATIONS:

Caractéristique	Détails
Modèles disponibles	2400E (électrique) / 2400GH (gaz)
Capacité de cuisson	Jusqu'à 64 morceaux de poulet frais sur os par cycle
Capacité d'huile	63 livres (~28,5 kg)
Pression de fonctionnement	12 à 14 psi
Température maximale	190°C (375°F)
Dimensions (L x P x H)	61 cm x 102 cm x 121 cm
Poids net	Environ 186 kg
Construction	Acier inoxydable sur châssis en acier époxy avec pieds chromés
Système de sécurité	Soupape de décharge chromée, écran anti-éclaboussures en inox, verrouillage du couvercle activé par pression
Système de filtration	Plateau filtrant en inox, pompe à huile rotative de 5 gallons par minute
Contrôle	Écran tactile SmartTouch™ avec fonction AutoComp™
Cycles de cuisson programmables	Jusqu'à 10 cycles
Consommation énergétique	208V / 60Hz / 3 phases (modèle électrique)

Caractéristique

Détails

Garantie

1 an pièces et main-d'œuvre, 10 ans sur le puits de cuisson

EN SAVOIR PLUS:

La Broaster 2400 est équipée d'un système de filtration intégré, facilitant le nettoyage et prolongeant la durée de vie de l'huile. Ce système comprend un plateau filtrant en acier inoxydable et une pompe à huile rotative, permettant une circulation efficace de l'huile et une filtration continue pendant les cycles de cuisson.

La sécurité est primordiale dans les environnements de cuisson sous pression. La cuve de la Broaster 2400 intègre un système de sécurité triplement redondant, comprenant :

- Soupape de décharge chromée : permet de relâcher la pression excédentaire en toute sécurité.
- Écran anti-éclaboussures en acier inoxydable : protège l'opérateur des projections d'huile chaude.
- Mécanisme de verrouillage du couvercle activé par pression : empêche l'ouverture accidentelle de la cuve pendant la cuisson.

Ces dispositifs assurent une utilisation sécurisée et conforme aux normes en vigueur. L'entretien de la cuve est simplifié grâce à sa conception accessible et à son système de filtration intégré. Il est recommandé de vérifier régulièrement la soupape de décharge et les ports du manomètre pour s'assurer qu'ils sont exempts de toute accumulation d'huile ou de graisse, garantissant ainsi un fonctionnement optimal et sécurisé de la friteuse.

Foire aux questions:

La Broaster 2400 est-elle facile à nettoyer ?

Oui, grâce à son système de filtration intégré et à son plateau filtrant en acier inoxydable, le nettoyage est rapide et permet de prolonger la durée de vie de l'huile.

Peut-on programmer les cycles de cuisson ?

Oui, la friteuse est équipée du SmartTouch™ Controllor, un écran tactile couleur permettant de programmer jusqu'à 10 cycles de cuisson, avec la fonction AutoComp™ qui ajuste automatiquement le temps de cuisson selon la charge.

Quels types d'aliments peut-on cuire dans cette friteuse ?

La Broaster 2400 est principalement conçue pour le poulet frit, mais elle peut également cuire d'autres produits panés ou frits tels que les nuggets, beignets ou frites, avec des résultats uniformes.

Quelle est la durée de vie de la cuve à pression ?

La cuve est fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, résistant à la corrosion et à l'usure. Avec un entretien régulier et l'utilisation correcte du système de filtration, elle peut durer de nombreuses années.

Peut-on utiliser la friteuse pour des cuisines mobiles ou événements temporaires ?

Oui, grâce à sa construction robuste et sécurisée, la Broaster 2400 peut être utilisée dans des environnements professionnels mobiles ou pour des événements temporaires, à condition de respecter les consignes de sécurité et d'alimentation électrique ou gaz adaptées.