

Kabeljau: 6914

Profi-Elektro-Fritteuse 30 Liter Einbecken-Edelstahl-Tischfritteuse - 380 Volt



Beschreibung

Qualität, Effizienz und günstige Preise. Die **Profi-Elektro-Tischfritteuse** für die Gastronomie mit **einem Volumen von 30 Litern** ist das ideale Profi-Gerät für die Herstellung von exzellentem Frittiergut, das außen immer knusprig und innen gut durchgebraten ist.

Mit der Fritteuse von Ristoattrezzature **garantieren Sie eine hervorragende Leistung und einen perfekten Bräunungsgrad für Ihre Speisen.** Pommes frites, Fisch und Schalentiere, Pizza, Hefeprodukte, Gemüse, Desserts und vieles mehr: bringen Sie Qualität auf den Tisch.

Das kompakte und leichte Design fügt sich problemlos in jede Arbeitsumgebung ein und ist **besonders für Restaurants, Sandwichshops, Kneipen und Konditoreien zu empfehlen.**

Design und Bedienung

Die **professionelle elektrische Fritteuse** von Ristoattrezzature mit **einem Fassungsvermögen von 30 Litern** zeichnet sich durch eine klare und wesentliche Linienführung aus. Die **Außenmaße betragen 600x530x420 mm**, der Innenbehälter misst **305x520x165 mm** und fasst

einen Netzkorb von 255x450x150 mm. Attraktive Abmessungen für mittlere und große Betriebe.

Die **Struktur der Friteuse ist vollständig aus hochwertigem Edelstahl gefertigt**. Garantiert sicher und leicht zu reinigen. Sie ist für eine intensive Nutzung konzipiert und zeichnet sich durch eine beneidenswerte Robustheit aus. Darüber hinaus ist die **Bedienung des Produkts** dank des analogen Bedienfelds an der Vorderseite des Geräts **äußerst einfach**.

An der Außenseite befinden sich eine **ON/OFF-Taste** und ein Regler zur Einstellung der **Betriebstemperatur von +60 bis +240 °C**. Ein Thermostat hält die Temperatur konstant.

Die Stromversorgung ist elektrisch mit einer Leistung von 6 kW bei einer **Spannung von 400 V**. Das **Gewicht des** Geräts beträgt **21 kg** und seine Stabilität wird durch rutschfeste Füße am Sockel gewährleistet.

Reinigung und Wartung

Die **professionelle elektrische 30-Liter-Einzelbehälter-Friteuse** für Backwaren ist ein Gerät, das eine optimale Leistung garantiert. Bei ordnungsgemäßer **Reinigung und** Wartung bleibt die Funktionalität erhalten und die Langlebigkeit gewährleistet.

Edelstahl ist das ideale Material für die Küche, widerstandsfähig und langlebig. Es kann den Rostprozess verzögern oder sogar rückgängig machen, wenn es richtig und regelmäßig gereinigt wird. Dies wird nach jedem Gebrauch empfohlen.

Trennen **Siedazu die Friteuse von der Steckdose und lassen Sie sie abkühlen**. Entleeren Sie den Tank über den Ablasshahn an der Vorderseite schnell und einfach von Restöl.

Nehmen **Sieden Korb heraus** und tauchen Sie ihn in eine Lösung aus **Wasser und Entfetter** oder Wasser und Essig, um Schmutz und Verkrustungen zu lösen. Waschen Sie dann auch das Innere, wobei Sie dank der abgerundeten Ecken jeden Zentimeter erreichen.

Spülen und abtrocknen, bevor Sie ihn wieder benutzen.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Die **professionelle 30-Liter-Elektro-Friteuse** für die Gastronomie ist die leistungsstarke Lösung für Ihr Unternehmen. Sie wurde für Sandwichshops, Bäckereien und Pizzerien entwickelt und eignet sich für mittelgroße und große Betriebe.

Die **hohe Kapazität und das elegante Design** gehören zu den Stärken dieses professionellen Geräts, das den idealen Bräunungspunkt beim Frittieren beibehält. Stellen Sie sicher, dass die Speisen immer mit der richtigen Temperatur serviert werden und auf die Bedürfnisse Ihrer Kunden eingehen.

Entscheiden Sie sich für Zuverlässigkeit, Sicherheit und Stil in Ihrer Küche. Der für die Konstruktion gewählte hochwertige Edelstahl ist robust und langlebig. Und schließlich ist das Preis-Leistungs-Verhältnis hervorragend.

Kaufen Sie die **professionelle elektrische 30-Liter-Einzeltischfriteuse** online und gestalten Sie Ihren Arbeitsbereich effizient. **Alle Details finden Sie im Datenblatt.**

Abmessungen

Dimensioni cesto	255x450x150 mm
Dimensioni esterne	600x530x420 mm
Dimensioni vasca	305x520x165 mm

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Capacità olio	23 Lt
Capacità vasca	30 Lt
Peso	21 kg
Potenza Elettrica	6 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	400 V

Serienmäßige Ausstattung

In dotazione	1 cesto
--------------	---------