

Kabeljau: 6915

Professionelle elektrische Fritteuse 16 Liter Einzelbecken Edelstahl für Kneipen Bars Restaurants Theke - 220 Volt



Beschreibung

Unsere **professionelle 1-Behälter-Tischfritteuse** hat ein **Fassungsvermögen von 16 Litern**. Sie eignet sich für Restaurants, Bars und Konditoreien und ist mit einem praktischen **Ablasshahn** ausgestattet. Je nach Arbeitsbedarf können Sie sie allein oder in Kombination mit einer anderen Fritteuse verwenden.

Alle Geräte von Ristoattrezzature sind so konzipiert, dass sie nur hochprofessionelle Leistungen bieten: die **Auswahl der besten Materialien und eine sorgfältige Konstruktion** sind die Grundlage unserer Produkte.

Aufbau und Funktionsweise

Die **16-Liter-Fritteuse mit 1 Becken** ist **komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt** und daher besonders langlebig. Das grundlegende Design entspricht dem Industriestandard: Die Funktionalität steht im Vordergrund, und jedes Teil ist so konzipiert, dass es **den Kochvorgang**

erleichtert und maximale Sicherheit gewährleistet.

Die Abmessungen des Korbes betragen **245x230x120 mm**, die Außenmaße **340x540x390 mm** und der Tank **310x260x200 mm**. Das Gesamtfassungsvermögen beträgt 12 Liter Öl. Durch seine **kompakte Form** lässt er sich auch in kleineren Küchen leicht unterbringen.

Die 16-Liter-Profi-Fritteuse ist mit einem **Deckel mit isolierender Kunststoffhülle** ausgestattet und verfügt über einen großen Korb mit hitzebeständigem Griff. Der **Korb ist komplett aus rostfreiem Stahl gefertigt und verfügt über einen absichtlich arretierten Griff**.

Auf der Oberseite befinden sich die wichtigsten Bedienelemente:

- **Temperaturregelungsknopf;**
- **Grüne Betriebskontrollleuchte (POWER);**
- **Rote Heizkontrollleuchte (HEAT);**
- **Ein/Aus-Schalter.**

Die Fritteuse ist für die Thekenmontage vorgesehen und sollte daher dank der **Gummifüße**, die für maximale Stabilität sorgen, auf einer Oberfläche montiert werden.

Die Fritteuse mit einem Becken verfügt über ein **5-kW-Heizelement**, das es ermöglicht, **das Öl schnell** auf hohe Temperaturen zu **erhitzen**. Diese besondere Leistung ermöglicht ein perfektes Frittiererergebnis: außen knusprig und innen durchgebraten.

Ein **einstellbarer Thermostat** regelt die Temperatur und hält sie automatisch konstant. Die **Betriebstemperatur beträgt +60 +240 °C** und das Gesamtgewicht 11 kg.

Reinigung und Pflege

Edelstahl ist ein Garant für Hygiene und Langlebigkeit. Mit der richtigen Pflege und regelmäßiger Reinigung können Sie den Rostprozess verzögern oder sogar umkehren.

Da die Fritteuse intensiv genutzt wird, müssen **Lebensmittelreste und verbrauchtes Öl nach jedem Gebrauch entfernt** werden. Zunächst müssen Sie den Netzstecker ziehen und die Fritteuse abkühlen lassen, bevor Sie das Öl entfernen.

Dann **nehmen Sie den Korb heraus und tauchen ihn in eine Lösung aus Wasser und Entfetter**: Schmutz und Verkrustungen werden dadurch aufgeweicht und lassen sich mit einer Kunststoffbürste entfernen. Ausspülen.

Die Wanne hat abgerundete Innenecken für eine gründliche Reinigung.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Das Frittieren ist ein unverzichtbarer Vorgang in der Küche. **Wählen Sie daher ein professionelles Produkt, das ein perfektes Frittieren und eine lange Lebensdauer gewährleistet.**

Die 1-Behälter-Fritteuse garantiert **auch bei großen Mengen** immer die **beste Frittierleistung** und ist **mit allen Optionen ausgestattet**: vom Deckel bis zum Korb.

Kaufen Sie online ein **effizientes und preisgünstiges** Produkt, das **ideal für die Gastronomie und die Konditorei** ist.

Abmessungen

Dimensioni cesto	245x230x120 mm
Dimensioni esterne	340x540x390 mm
Dimensioni vasca	310x260x200 mm

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Capacità olio	12 Lt
Capacità vasca	16 Lt
Frequenza	50 Hz
Peso	11 kg
Potenza Elettrica	5 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V

Serienmäßige Ausstattung

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