

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
--------------	---------