

Kabeljau: 6916

Professionelle elektrische Fritteuse 16 Liter Einbecken Edelstahl für Kneipen Bars Restaurants Arbeitsplatte - 380 Volt



Beschreibung

Leistungsstark, robust und sicher. Die **Profi-Fritteuse** von Risto**attrezzature** verfügt über **einen einzigen Behälter mit integriertem Korb.** **Komplett mit Deckel** ist diese professionelle Küchenausstattung das ideale Gerät für Restaurants und Gaststätten.

Die **Einbecken-Fritteusen mit Ablasshahn** sind dank der hochwertigen Materialien und der sorgfältigen Konstruktion für eine intensive Nutzung ausgelegt. Da das Frittieren **eine der beliebtesten Garmethoden** ist, wurde dieses Produkt so konzipiert, dass es **auch bei großen Mengen hervorragende Leistungen** bietet.

Kaufen Sie es für Ihr Restaurant und Ihre Gaststätte auch in Kombination mit anderen Friteusen. Entdecken Sie diese in unserem Katalog.

Aufbau und Funktionsweise

Die **16-Liter-Restaurantfritteuse mit 1 Becken ist komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt**. Dieses unglaubliche Material garantiert

- **Langlebigkeit,**
- **leichte Reinigung,**
- **Robustheit.**

Der **Griff des Deckels und des Korbs besteht aus hitzebeständigem Kunststoff** und ist so gestaltet, dass er ergonomisch geformt ist und einen festen Griff gewährleistet. Die Bedienelemente an der Vorderseite ermöglichen eine ständige und sichere Kontrolle des Geräts, da der Ein-/Ausschalter, die Heizungsanzeigen und der Temperaturregler nebeneinander angeordnet sind.

Das Design ist geradlinig und wesentlich, ohne schwer zu reinigende Zwischenräume. Die abgerundete Kante an der Vorderseite erleichtert die Bedienung. Die **Einbecken-Fritteuse** verfügt über ein **Heizelement von 6 kW** und eine Spannung von nicht weniger als **380 V**, technische Details, die es ermöglichen, das Öl in kürzester Zeit auf höchste Temperaturen zu bringen. Die Betriebstemperatur beträgt +60 bis +240 °C, und dank des **Regelthermostats** bleibt die Abstufung automatisch stabil.

Die Abmessungen der Trommel betragen 245x230x120 mm, **außen misst die Maschine 340x540x390 mm** bei einer **Tankgröße von 310x260x200 mm**. Letzterer kann **bis zu 12 Liter Öl** aufnehmen.

Reinigung und Wartung

Edelstahl ermöglicht es, die **Rostbildungunter Kontrolle** zu halten oder sogar ganz zu vermeiden, insbesondere wenn die **Wartung** konsequent durchgeführt und die **Reinigung regelmäßig** vorgenommen wird.

Der **Ablasshahn** ermöglicht ein schnelles und einfaches Entleeren des Tanks, und **der Öltank hat abgerundete Innenecken**. So lassen sich Lebensmittel- und Ölreste im Inneren der Profi-Fritteuse leichter entfernen.

Der Stahl sollte **nur mit einem weichen Tuch, Wasser und einem milden Reinigungsmittel** gereinigt werden. Ätzende Produkte können die Oberfläche irreparabel beschädigen.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Einschalenfritteusen sind das perfekte **Beispiel für die ideale Kombination aus Qualität, Effizienz und niedrigem Preis**, die für jeden Betrieb in der Gastronomie und Konditorei optimal ist.

Die **einfache Bedienung und Reinigung** sowie die Möglichkeit, ein **Gerät komplett mit allen Extras**, einschließlich Deckel und Korb, zu erhalten, machen den Kauf dieser Geräte besonders vorteilhaft.

Geeignet für das schnelle Tempo einer professionellen Küche, ist diese Fritteuse mit einem Becken **dank ihres Fassungsvermögens von 16 Litern perfekt für mittelgroße Küchen**.

Abmessungen

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

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Capacità olio	12 Lt
Capacità vasca	16 Lt
Peso	11 kg
Potenza Elettrica	6 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	400 V

Serienmäßige Ausstattung

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