

Kabeljau: 7728

Professionelle elektrische Friteuse 6 Liter Einzelbecken Edelstahl für Kneipen Bars Restaurants Arbeitsplatte



Beschreibung

Die **professionelle elektrische Einbecken-Fritteuse aus Edelstahl für Pubs Bars Restaurants 6 Liter** ist für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Konditorei konzipiert, wo die Qualität des Produkts von grundlegender Bedeutung ist.

Das Frittieren ist eine der beliebtesten Garmethoden in der Küche und unterliegt einer fast ständigen Beanspruchung. **Langlebigkeit** und **Robustheit** sind zwei Eigenschaften, die eine **professionelle Fritteuse** haben muss. Diese Ein-Behälter-Fritteuse garantiert Ihnen auch bei großen Mengen stets beste Frittierleistungen.

Aufbau und Bedienung

Die 6-Liter-Einschalen-Fritteuse ist komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, das Design ist hochprofessionell und entspricht dem Industriestandard.

Die Abmessungen des Korbes betragen **180x225x120 mm**, die Außenmaße **275x435x312 mm**, was eine Behältergröße von **235x280x150 mm** ergibt. Das Gesamtfassungsvermögen beträgt 4 Liter Öl.

Die **kompakte Form** ermöglicht eine einfache Platzierung und der **Klappdeckel** mit hitzebeständigem Knopf ermöglicht einen leichten Zugang zum Tank.

Durch die beiden Schlitze an den Rändern kann der **im** Lieferumfang enthaltene Korbgriff entweichen, wodurch Spritzer vermieden werden. Der Korb ist **komplett aus rostfreiem Stahl gefertigt und verfügt über einen absichtlich arretierten Griff**.

Auf der Oberseite befinden sich die praktischen Bedienelemente:

- **Temperaturregelungsknopf;**
- **Grüne Betriebskontrollleuchte (POWER);**
- **Rote Heizkontrollleuchte (HEAT);**

Die praktischen Rohrstützen ermöglichen das Einhängen des Korbes beim Abtropfen. Der Sockel ist mit **Gummifüßen** ausgestattet, die für maximale Stabilität auf der Arbeitsfläche sorgen. Die **Ein-Schalen-Barfriteuse** ist mit einem **2,5-kW-Heizelement** ausgestattet, das es ermöglicht, **das Öl schnell** auf hohe Temperaturen zu **erhitzen**. Die **Betriebstemperatur kann von +60 bis +240 °C reichen**. Ristoattrezzature hat seine Friteusen außerdem mit einem **Thermostat** ausgestattet, der die Temperatur vollautomatisch regulieren und konstant halten kann. Außerdem ist sie mit einem **Sicherheitsthermostat** ausgestattet.

Reinigung und Wartung

Edelstahl ist ein Garant für Hygiene und Langlebigkeit. Durch gründliche Wartung und regelmäßige Reinigung können Sie die Rostbildung verzögern oder sogar ganz verhindern.

Die Friteuse ist eines der am häufigsten benutzten Geräte in der Küche und eines der Geräte, in denen sich der meiste Schmutz ansammelt. Deshalb ist es **notwendig, Lebensmittelreste und Altöl nach jedem Gebrauch zu entfernen**.

Zunächst muss der Netzstecker gezogen werden, und die Friteuse muss abkühlen, bevor das Öl entfernt werden kann. Dann **nehmen Sie den Korb heraus und tauchen ihn in eine Lösung aus Wasser und Entfettungsmittel**: 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

Die **Friteusen von Ristoattrezzature** vereinen auf perfekte Weise **Qualität, Effizienz und niedrige Preise**- ideale Eigenschaften für die Gastronomie und den Süßwarenereich. Ihre **geringen Abmessungen** ermöglichen den perfekten Einsatz in **kleinen Gastronomiebetrieben, Bars und Werkstätten**. Ihre hohe Leistung sorgt dafür, dass das Frittiergut immer knusprig ist und in kurzer Zeit auf höchster Temperatur gegart wird.

Die Friteuse wird **komplett ausgestattet** verkauft:

- **Behälter**
- **Korb**
- **Deckel**

Stöbern Sie in unserem Online-Katalog und vervollständigen Sie Ihre Profiküche.

Abmessungen

Dimensioni cesto	180x225x120 mm
Dimensioni esterne	275x435x312 mm
Dimensioni vasca	235x280x150 mm

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Capacità olio	4 Lt
Capacità vasca	6 Lt
Peso	4.2 kg
Potenza Elettrica	2,5 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V

Serienmäßige Ausstattung

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