

Kabeljau: 7729

## Professionelle elektrische Fritteuse 6+6 Liter Doppelbecken Edelstahl für Kneipen Bars Restaurants Arbeitsplatte einphasig



### Beschreibung

Die 2-Behälter-Fritteusen ohne Ablasshahn von Ristoattrezzature sind für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und in der Süßwarenbranche konzipiert, wo die Qualität der Produkte an erster Stelle steht. Das Frittieren ist eine der beliebtesten Garmethoden. Diese 2-Behälter-Fritteuse garantiert Ihnen immer die beste Frittierleistung, auch bei großen Mengen. Die 6+6 Liter 2-Behälter-Fritteusen sind komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, was eine schnelle und einfache Reinigung garantiert. Edelstahl verzögert auch die Rostbildung oder verhindert sie sogar, vor allem, wenn die Wartung und die richtige Reinigung korrekt und regelmäßig durchgeführt werden.

Die Fritteuse mit 2 Becken ist mit einem Heizelement von 2,5 +2,5 kW ausgestattet, das es ermöglicht, das Öl schnell auf hohe Temperaturen zu erhitzen. Ristoattrezzature hat seine Zwei-Behälter-Fritteusen außerdem mit einem Thermostat ausgestattet, der die Temperatur reguliert und vollautomatisch konstant und stabil hält. Die Zwei-Behälter-Fritteusen sind ein perfektes Beispiel für die ideale Kombination aus Qualität, Effizienz und niedrigem Preis, die für jeden Betrieb in der Gastronomie und in der Konditorei optimal ist.

Im Folgenden haben wir die wichtigsten Merkmale der Zweischalenfritteuse zusammengefasst, die dieses Produkt einzigartig machen:

Effizientes Heizelement mit 2,5+2,5 kW Leistung;  
Automatische Kontrolle der Temperaturstabilität;  
100 % rostfreier Stahl;  
Einfache Bedienung und Reinigung; Fritteusenkörbe im Lieferumfang enthalten.

### Abmessungen

Dimensioni esterne	560x435x312 mm
--------------------	----------------

### Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Capacità	12 Lt
Capacità olio	4+4 Lt
Capacità vasca	6+6 Lt
Peso	7.6 kg
Potenza Elettrica	5 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V

### Serienmäßige Ausstattung

In dotazione	2 cesti
--------------	---------