

Kabeljau: 3637

Professionelle elektrische Fritteuse 10 Liter Einzelbecken Edelstahl für Kneipen Bars Restaurants Arbeitsplatte



Beschreibung

Qualität, Effizienz und niedrige Preise: das sind die Merkmale der **professionellen 10-Liter-Tischfritteuse** von Ristoattrezzature.

Das Frittieren ist eines der beliebtesten Gerichte auf dem Tisch. Entscheiden Sie sich für Qualität und bieten Sie Ihren Kunden auch bei großen Mengen hervorragende Leistungen.

Die **elektrische Fritteuse mit einem Fassungsvermögen von 10 Litern** ist ein **unverzichtbares Gerät, da sie einer hohen Arbeitsbelastung standhält**. Darüber hinaus optimieren Sie mit dem Kauf dieser Fritteuse Ihre Zubereitungszeit und **erhalten einen kompletten und komfortablen Arbeitsplatz**.

Design und Bedienung

Das äußerst minimalistische und professionelle Design der **professionellen 10-Liter-Elektro-**

Bratmaschine für die Theke erlaubt es, sie problemlos in jeder Umgebung zu platzieren. Die **Außenabmessungen betragen 340x465x310 mm**, die **Abmessungen des Behälters 300x240x150 mm** und er kann **einen** bereits mitgelieferten **Korb von 210x190x100 mm** aufnehmen.

Die innere und äußere Struktur ist vollständig aus rostfreiem Stahl gefertigt. **Die Wahl hochwertiger Materialien gewährleistet maximale Hygiene und eine einfache Reinigung:** ein Muss in der Gastronomie.

Auf der Vorderseite befinden sich die Einschalttaste (ON/OFF) und ein Regler zur Einstellung der Betriebstemperatur. Letztere hat **einen Bereich von + 60° C/ + 240° C** und lässt sich dank eines Thermostats, der die Temperatur vollautomatisch konstant und stabil hält, leicht einstellen.

Die Stromversorgung der **professionellen 10-Liter-Fritteuse** ist elektrisch mit einer Leistung von 3 kW, was ein schnelles Erhitzen des Öls bis zu hohen Temperaturen ermöglicht. Der Motor hat eine **Frequenz von 50 Hz** und eine **Spannung von 230 V**.

Reinigung und Wartung

Um die **Funktionsfähigkeit und Langlebigkeit der professionellen 10-Liter-Elektrofritteuse** von Ristoattrezzature zu **gewährleisten**, ist eine **ordnungsgemäße und regelmäßige Reinigung und Wartung** erforderlich.

Die Fritteuse ist eines der am häufigsten benutzten Küchengeräte und sammelt den hartnäckigsten Schmutz an. Edelstahl kann den Prozess der Rostbildung verzögern oder sogar umkehren, wenn die Wartung und die richtige Reinigung regelmäßig durchgeführt werden.

Ziehen Sie **zunächst den Stecker der Fritteuse aus der Steckdose und lassen Sie sie** abkühlen. **Entfernen Sie** das restliche Öl, **nehmen Sie den Korb heraus** und tauchen Sie ihn in eine Lösung aus **Wasser und Entfetter**, um Schmutz und Verkrustungen zu lösen.

Sie können sich auch für eine grüne Lösung entscheiden, z. B. eine Mischung aus Wasser und Essig oder Wasser und Backpulver: natürlich und sehr wirksam. Entfernen Sie den Schmutz mit Hilfe einer Bürste, um jeden Winkel zu erreichen. Zum Schluss **abspülen**.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Die Aufrechterhaltung des idealen Bräunungspunkts beim Braten ist in der Küche unerlässlich, um die Produktqualität und den Duft zu gewährleisten. Wenn Sie den hohen Standard Ihrer Zubereitungen beibehalten wollen, müssen Sie sicherstellen, dass Ihre Speisen immer mit der richtigen Temperatur gegart werden. Deshalb sollten Sie sich für unsere **professionelle elektrische 10-Liter-Fritteuse** entscheiden.

Sie ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und bietet ein **hohes Maß an Zuverlässigkeit, Leistung, Stil und ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis**.

Sie kann so schnell arbeiten, wie es eine professionelle Küche erfordert, und ist ein robustes und langlebiges Produkt.

Mit dem Kauf können Sie sich auf den perfekten Verbündeten in Ihrer Küche verlassen und entscheiden, wo Sie ihn aufstellen möchten. Lesen Sie alle **Details im Datenblatt**.

Abmessungen

Dimensioni cesto	210x190x100 mm
Dimensioni esterne	340x465x310 mm
Dimensioni vasca	300x240x150 mm

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Capacità olio	6 Lt
Capacità vasca	10 Lt
Frequenza	50 Hz
Peso	7 kg
Potenza Elettrica	3 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V

Serienmäßige Ausstattung

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