

Kabeljau: 6150

Elektro-Fritteuse 6 Lt



Beschreibung

Die **Profi-Fritteuse** (6 Liter Fassungsvermögen) von Ristoattrezzature ist ideal für die Zubereitung von Pommes frites, Kroketten, Koteletts, Fisch, paniertem Gemüse und vielem mehr in nur wenigen Minuten. Dieses **professionelle Frittiergerät** mit seiner Struktur aus **rostfreiem Stahl 430** und dem Rahmen und dem Behälter aus rostfreiem Stahl AISI 304 garantiert die volle Einhaltung der geltenden Sicherheitsnormen.

Das Thermostatventil, das für eine optimale Temperaturregelung erforderlich ist, ermöglicht das schnelle Frittieren von kleinen und mittelgroßen Portionen, wobei die organoleptischen Eigenschaften des Öls und des festen Fetts erhalten bleiben. Der abnehmbare **Frittierkorb** mit abnehmbarem Griff ermöglicht ein hervorragendes Frittieren mit einer Höchsttemperatur von 190°C.

Diese **elektrische Friteuse** ist sehr leicht zu zerlegen, damit Sie die einzelnen Teile, aus denen sie besteht, gründlich reinigen können (auch in der Spülmaschine). Das **Frittiergerät** verfügt außerdem über eine Betriebskontrollleuchte, einen Hahn zum Ablassen des verbrauchten Öls, rutschfeste Füße und ein integriertes Gehäuse zur Positionierung des Kabels nach dem

Gebrauch.

Hauptmerkmale der Fritteuse

- Leistung: 3000 Watt/230 V
- Fassungsvermögen Öl: 6 Lt
- Gewicht: 6 kg
- Temperatur: 50°C ~ 190°C
- Sicherheitsthermostat 240°C
- Rahmen und Becken aus rostfreiem Stahl
- Vernickelter Korb 210X210x105/150h mm mit Füßen
- Geliefert mit Deckel
- Abmessungen: 400x260x310 mm
- Herkunft: Europäische Gemeinschaft

Arten von Elektrofritteusen und Vorteile

Die Elektrofritteuse erhitzt das Öl schneller und gleichmäßiger als eine Gasfritteuse, dank der Heizspiralen, die sich im Inneren des Kochbehälters befinden. Dies ermöglicht eine bessere Erholungszeit zwischen den Kochzyklen und hat einen geringeren Wärmeverlust, allerdings sind die Betriebskosten für Energie höher.

Abmessungen

Dimensioni esterne	260x400x310 mm
--------------------	----------------

Datenblatt

Temperatura d'esercizio	+50 +190 °C
-------------------------	-------------