

Kabeljau: 3643

## Professionelle elektrische Fritteuse 10+10 Liter Doppelschüssel mit Edelstahlabfluss für Pub Bar Arbeitsplatte



### Beschreibung

Die professionelle Fritteuse ist aufgrund ihrer **Vielseitigkeit** ein unverzichtbares Element in jeder Küche. Mit diesem Gerät können unzählige Gerichte zubereitet werden. Daher ist es notwendig, nur **Qualitätsfriteusen** zu kaufen, die eine **hohe Leistung** garantieren.

Die **professionelle Elektro-Doppelfritteuse** von Ristoattrezzature mit einem Fassungsvermögen von 10 Litern + 10 Litern **für die Theke** ist der ideale Verbündete in **Gaststätten, Restaurants, Bäckereien, Sandwich-Läden und Fast-Food-Läden**, da sie **große Mengen hervorragend zubereiten** kann.

Mit dem Kauf dieser Fritteuse können Sie Ihre Zeit in der Küche besser einteilen.

### Design und Bedienung

Das minimalistische Design der **elektrischen Profi-Doppelschalen-Fritteuse** macht es einfach,

sie in jeder Umgebung zu platzieren. Die **Außenmaße** betragen **570x460x325 mm**, die Abmessungen jedes Beckens 280x215x180 mm und sie kann **2 Körbe von 220x220x100 mm** aufnehmen, die bereits mitgeliefert werden.

Das **Fassungsvermögen des Tanks beträgt 10lt+10lt**, während das Ölfassungsvermögen 8lt+8lt beträgt. Die innere und äußere Struktur ist aus **rostfreiem Stahl** gefertigt. Die **Wahl von Qualitätsmaterialien gewährleistet maximale Hygiene und Robustheit**. Der rostfreie Stahl verzögert auch die Rostbildung oder verhindert sie sogar.

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 kann mit Hilfe eines Thermostats, der die Temperatur automatisch konstant und stabil hält, leicht eingestellt werden.

Die Stromversorgung unserer **professionellen Elektro-Doppelschalen-Fritteuse** ist elektrisch. Sie zeichnet sich durch ein Heizelement mit 3+3 kW aus, das es ermöglicht, das Öl schnell auf hohe Temperaturen zu erhitzen. Der Motor hat eine **Frequenz von 50 Hz** und eine **Spannung von 230 V**.

## Reinigung und Wartung

Um Funktionalität und Langlebigkeit zu gewährleisten, muss die **professionelle Elektrofritteuse für Restaurants** regelmäßig gereinigt werden.

Schalten Sie die **Fritteuse zunächst aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie sie abkühlen**. Die 10+10-Liter-Elektrofritteuse verfügt über zwei Ablasshähne, mit denen sich die Tanks schnell und einfach entleeren lassen.

Entfernen Sie das restliche Öl und **reinigen Sie die Körbe**. Tauchen Sie sie in eine Lösung aus **Wasser und Entfetter**, um Schmutz und Verkrustungen zu lösen, oder in eine Lösung aus Wasser und Essig. Entfernen Sie den Schmutz mit Hilfe einer Bürste und erreichen Sie leicht jede Ecke. Zum Schluss **abspülen**.

Um die Geräte in einem sicheren und funktionstüchtigen Zustand zu halten und die Vorschriften einzuhalten, empfiehlt es sich, eine **Wartung** mit Kontrollen und eventuellen Eingriffen zu planen.

## Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Die Wahl einer **professionellen elektrischen Doppelbecken-Fritteuse** für Gaststätten ist eine Garantie für:

- **Qualität**
- **Effizienz**
- **Niedrige Kosten.**

Sorgen Sie für den idealen Bräunungspunkt und den idealen Duft Ihrer Produkte mit einem professionellen Gerät, das dem hohen Arbeitstempo in Ihrem Lokal standhält. **Unsere Fritteuse ist zuverlässig, sicher und langlebig.**

Lesen Sie alle **Details im Datenblatt**.

## Abmessungen

Dimensioni cesto	220x220x100 mm
Dimensioni esterne	570x460x325 mm
Dimensioni vasca	280x215x180 mm

## Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Capacità olio	8+8 Lt
Capacità vasca	10+10 Lt
Frequenza	50 Hz
Peso	11 kg
Potenza Elettrica	6 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V

## Serienmäßige Ausstattung

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