

Kabeljau: 3646

Professionelle elektrische Fritteuse 13+13 Liter Edelstahl Doppelschüssel für Kneipen Bars Restaurants Theke



Beschreibung

Die professionelle **Zwei-Behälter-Fritteuse** von Ristoattrezzature ist für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und in der Süßwarenbranche konzipiert.

Die **hohe Qualität des Produkts** garantiert Robustheit und Langlebigkeit. Dieses Gerät ist für eine hohe Arbeitsbelastung ausgelegt und daher in allen professionellen Küchen und Werkstätten unverzichtbar.

Das Frittieren ist eines der beliebtesten und am häufigsten durchgeführten Kochverfahren, weshalb die Wahl des richtigen Produkts von entscheidender Bedeutung ist. **Unsere Geräte können große Mengen aufnehmen und liefern stets perfekt frittierte Speisen.**

Aufbau und Bedienung

Unsere **professionelle Gastronomie-Doppelbecken-Fritteuse** verfügt über **2 x 13-Liter-**

Behälter aus hochwertigem Edelstahl. Dieses Material ermöglicht eine hervorragende **Temperaturhaltung** und gewährleistet eine **schnelle und einfache Reinigung**.

Edelstahl verhindert auch die Bildung von Rost, wenn er regelmäßig gereinigt und gewartet wird.

Das **Heizelement** dieses Produkts hat eine Leistung von **6,5 kW**, die eine schnelle Erwärmung des Öls auf hohe Temperaturen gewährleistet. **Der Thermostat regelt die Temperatur** automatisch so, dass sie immer konstant und stabil ist. Die Knöpfe befinden sich oben und sind unabhängig. Die **Abmessungen des Korbes** sind **210x200x120 mm**, während die Außenmaße **590x440x330 mm** betragen. **Der Tank ist 300x240x200 mm** groß und hat ein **Fassungsvermögen von jeweils 10 Litern**. Das **Gesamtgewicht** beträgt **11 kg**.

Die Fritteuse ist nicht mit einem Ablasshahn ausgestattet. Das elektrisch betriebene Produkt hat eine Frequenz von 50 Hz, eine **Betriebstemperatur von +60 +240 °C** und eine elektrische Leistung von 6,5 KW.

Reinigung und Wartung

Das Gerät wird mit einer **Betriebs- und Reinigungsanleitung** geliefert. Die Großküchenfritteuse ist ständigem Gebrauch ausgesetzt und wird häufig verschmutzt. Hartnäckige Verschmutzungen können die einwandfreie Funktion des Geräts und die Qualität des Frittierguts beeinträchtigen. Daher ist es notwendig, **das Gerät nach dem Gebrauch gründlich zu reinigen. Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel, die Sand oder Natronlauge, Säuren oder Chloride enthalten, die die Stahloberfläche beschädigen.**

Zur Reinigung unserer **professionellen Edelstahl-Doppelbecken-Fritteuse** muss zunächst **der Netzstecker gezogen und gewartet werden, bis das Öl abgekühlt** ist. Dann kann der Tank vom Altöl befreit werden. Der **Korb wird in heißem Wasser mit Spülmittel eingeweicht**, um Verkrustungen leichter zu entfernen. Anschließend muss er nur noch mit einem weichen Tuch abgewischt werden.

Das Innere des **Geräts wird mit Küchenpapier gereinigt** und Reste von verbranntem Öl werden mit einem nicht scheuernden Schwamm mit Reinigungsmittel entfernt.

Die Heizschlangen sind der empfindlichste Teil des Geräts, daher sollten sie auf keinen Fall intensiv geschrubbt werden. Die Fritteuse wird erst dann wieder zusammengebaut, wenn alle Teile vollkommen trocken sind.

Warum ist es das richtige Produkt für Sie?

Die Zweischalen-Fritteuse vereint **Qualität, Effizienz und Erschwinglichkeit** und ist optimal für Gastronomie und Konditorei.

Das **effiziente Heizelement mit einer Leistung von 6,5 kW** (3,25+3,25 kW) ermöglicht es Ihnen, schnell die gewünschte Temperatur zu erreichen. Die **automatische Regelung der Gradationsstabilität** hilft Ihnen dabei, stets ein ausgezeichnetes Bratgut zu erhalten.

Die Konstruktion aus **100 % rostfreiem Stahl** tut ihr Übriges, um ein professionelles Design zu gewährleisten, das einfach zu bedienen und zu reinigen ist. **Frittierkörbe im Lieferumfang enthalten.**

Abmessungen

Dimensioni cesto	210x200x120 mm
Dimensioni esterne	590x440x330 mm
Dimensioni vasca	300x240x200 mm

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Capacità olio	10+10 Lt
Capacità vasca	13+13 Lt
Frequenza	50 Hz
Peso	11 kg
Potenza Elettrica	6,5 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V

Serienmäßige Ausstattung

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