

Kabeljau: 3639

Professionelle elektrische Fritteuse 16+16 Liter Doppel-Edelstahltank für Kneipen Bars Restaurants Theke - 220 Volt



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 Zwei-Tank-Fritteuse für die Gastronomie** verfügt über **2 x 16-Liter-**

Tanks 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 **5+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** betragen **245x230x120 mm**, während die Außenmaße **690x520x365 mm** betragen. **Der Tank ist 310x260x200 mm** groß und hat ein **Fassungsvermögen von jeweils 12 Litern**. Das **Gesamtgewicht** beträgt **17 kg**.

Die Friteuse ist mit einem Ablasshahn ausgestattet. Das elektrisch betriebene Produkt hat eine Frequenz von 50 Hz, eine **Betriebstemperatur von +60 +240 °C** und eine Spannung von **230 V**.

Reinigung und Wartung

Das Gerät wird mit einer **Betriebs- und Reinigungsanleitung** geliefert. Die Großküchenfriteuse ist ständigem Gebrauch ausgesetzt und wird häufig verschmutzt. Hartnäckige Verschmutzungen können das einwandfreie Funktionieren des Geräts und die Qualität der frittierten Speisen 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-Friteuse** 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 Friteuse wird erst dann wieder zusammgebaut, wenn alle Teile vollkommen trocken sind.

Warum ist es das richtige Produkt für Sie?

Die Zwei-Behälter-Friteuse vereint **Qualität, Effizienz und Erschwinglichkeit** und ist optimal für Gastronomie und Konditorei.

Ihr **effizientes Heizelement mit 5+5 kW Leistung** ermöglicht es Ihnen, die gewünschte Temperatur schnell zu erreichen. Die **automatische Regelung der Gradationsstabilität** hilft Ihnen, stets ein ausgezeichnetes Frittiererergebnis 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 | 245x230x120 mm |
| Dimensioni esterne | 690x520x365 mm |
| Dimensioni vasca | 310x260x200 mm |

Datenblatt

| | |
|-------------------------|-------------|
| Alimentazione | Elektrisch |
| Capacità olio | 12+12 Lt |
| Capacità vasca | 16+16 Lt |
| Frequenza | 50 Hz |
| Peso | 17 kg |
| Potenza Elettrica | 10 kW |
| Temperatura d'esercizio | +60 +240 °C |
| Voltaggio | 230 V |

Serienmäßige Ausstattung

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