

Kabeljau: 3638

Professionelle elektrische Fritteuse 30 Liter Einschalen-Edelstahl-Fritteuse für Aufsatzbacken 220 Volt



Beschreibung

Die professionelle **1-Schalen-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 Einbecken-Fritteuse für die Gastronomie** verfügt über **einen 30-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 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. Der **Korb** hat die Abmessungen **255x450x150 mm**, während die Außenmaße **600x530x420 mm** betragen. **Der Tank ist 305x520x165 mm** groß und hat ein Fassungsvermögen von **23 Litern**. Das **Gesamtgewicht** beträgt **21 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 Spannung von **230 V**.

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 Funktionstüchtigkeit des Geräts und die Qualität der frittierten Speisen beeinträchtigen. Daher ist es notwendig, **das Gerät nach dem Gebrauch gründlich zu reinigen, wobei niemals Reinigungsmittel verwendet werden dürfen, die Sand oder Natronlauge, Säuren oder Chloride enthalten, da diese die Stahloberfläche beschädigen**.

Für die Reinigung unserer **Edelstahl-Einzelbehälter-Fritteuse** müssen Sie zunächst den **Netzstecker ziehen und warten, bis das Öl abgekühlt** ist. Der **Korb** wird dann **in heißem Wasser mit Spülmittel eingeweicht**, um Verkrustungen leichter zu entfernen. Anschließend muss er nur noch mit einem weichen Tuch vorsichtig 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 wieder zusammengebaut, wenn alle Teile vollkommen trocken sind.

Warum ist es das richtige Produkt für Sie?

Die Einbeckenfritteuse vereint **Qualität, Effizienz und Erschwinglichkeit** und ist optimal für Gastronomie und Konditorei.

Ihr **effizientes Heizelement mit 6 kW Leistung** ermöglicht es Ihnen, die gewünschte Temperatur schnell zu erreichen. Die **automatische Regelung der Gradationsstabilität** hilft Ihnen, stets ein ausgezeichnetes Frittierergebnis zu erzielen.

Die Konstruktion aus **100 % rostfreiem Stahl** tut ihr Übriges, um ein professionelles Design zu gewährleisten, das leicht zu bedienen und zu reinigen ist. **Einschließlich Frittierkorb**.

Abmessungen

Dimensioni cesto	255x450x150 mm
Dimensioni esterne	600x530x420 mm
Dimensioni vasca	305x520x165 mm

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Capacità olio	23 Lt
Capacità vasca	30 Lt
Frequenza	50 Hz
Peso	21 kg
Potenza Elettrica	6 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V

Serienmäßige Ausstattung

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