

Kabeljau: 3644

Professionelle elektrische Fritteuse 10 Liter Einzeltank mit Edelstahlabfluss für Pub Bar Theke



Beschreibung

Schnelligkeit, Sicherheit und Zuverlässigkeit. Die **professionelle elektrische Friteuse mit einem Becken** von Ristoattrezzature ist der ideale Verbündete für Ihren Gastronomiebetrieb. Sie **eignet sich besonders für Kneipen, Bars, Bäckereien, Sandwich-Shops und Fast-Food-Läden** und ist perfekt zum Frittieren von Speisen wie **Pommes frites, Fisch, Fleisch, Gemüse, Oliven, Mozzarella und vielem mehr**. Die elektrische Friteuse garantiert eine hervorragende Frittierleistung auf kleinem Raum, in kurzer Zeit und auch in großen Mengen.

Holen Sie sich einen kompletten und komfortablen Arbeitsplatz mit der idealen professionellen Ausrüstung. Blättern Sie in unserem Online-Katalog.

Aufbau und Bedienung

Die **professionelle elektrische Einbecken-Friteuse** für Gaststätten hat ein kompaktes und essentielles Design, das eine einfache Aufstellung in jeder Umgebung und eine leichte Reinigung

ermöglicht.

Die Stromversorgung erfolgte**elektrisch** und ein 3-kW-Heizelement ermöglicht das schnelle Erhitzen des Öls auf hohe Temperaturen. Der Motor hat eine **Frequenz von 50 Hz** und eine **Spannung von 230 V**.

Die**Struktur ist vollständig aus rostfreiem Stahl gefertigt**, ein Material, das für Sicherheit sorgt:

- **Hygiene**
- **Widerstandsfähigkeit**
- **Qualität.**

Die **Außenabmessungen** betragen **280x460x285 mm**, die Abmessungen des Einzelbeckens **220x285x180 mm** und es kann **1 Korb von 190x210x100 mm** aufnehmen, der mitgeliefert wird. Das **Fassungsvermögen des Tanks beträgt 10 Liter**, das des Ölbehälters 6 Liter.

Auf der Vorderseite befinden sich die **Einschalttaste (ON/OFF)** und ein Regler zur Einstellung der Betriebstemperatur. Letztere liegt in einem **Bereich von +60° C/+240° C** und kann dank eines Thermostats, der die Temperatur automatisch konstant und stabil hält, leicht eingestellt werden.

Reinigung und Wartung

Zum Reinigen der **professionellen elektrischen Pizzafritteuse mit einer Schale** öffnen Sie einfach den Ablasshahn, mit dem Sie die Schale schnell und einfach entleeren können. Anschließend kochen Sie Wasser und Essig etwa 10 Minuten lang in der Wanne und **wischen das restliche Fett mit einem weichen Tuch ab**.

Zum Entfetten der Stellen, an denen sich hartnäckiger Schmutz befindet, können Sie eine Paste aus Backpulver und Wasser verwenden. Tragen Sie die Paste einfach auf, schrubben Sie vorsichtig und spülen Sie mit Wasser nach. Verwenden Sie schließlich eine Lösung aus Wasser und Essig oder Entfetter, um den **Korb** zu reinigen.

Um die Funktionstüchtigkeit und Langlebigkeit Ihrer Ristoattrezzature **Profi-Elektrofritteuse mit einem Becken** zu gewährleisten, ist eine **regelmäßige Reinigung und Wartung** erforderlich.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Mit der **professionellen elektrischen Einbecken-Tischfritteuse** für Gaststätten erhalten Sie außen knuspriges und innen weiches Frittiergut. Dank seiner hohen Leistung hält dieses Gerät auch hohen Arbeitsbelastungen stand.

Diese sichere, zuverlässige und langlebige Friteuse ist die perfekte Wahl für Ihre professionelle Küche. Lesen Sie alle **Details im Datenblatt** und wählen Sie die verfügbaren Optionen.

Abmessungen

Dimensioni cesto	190x210x100 mm
------------------	----------------

Dimensioni esterne	280x460x285 mm
Dimensioni vasca	220x285x180 mm

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Capacità olio	6 Lt
Capacità vasca	10 Lt
Frequenza	50 Hz
Peso	8 kg
Potenza Elettrica	3 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V

Serienmäßige Ausstattung

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