

Kabeljau: 6420

Gasfritteuse 14 Liter Profi-Tischgerät 4,5 kW aus Edelstahl



Beschreibung

Unsere **14-Liter-Profi-Gasfritteuse** ist ein unverzichtbares Werkzeug in einer professionellen Küche. Ihr großes Fassungsvermögen eignet sich für **mittelgroße Restaurants, Kneipen und Pizzerien**.

Diese Profi-Fritteuse ist **komplett aus Edelstahl gefertigt** und wird auf einer Arbeitsplatte oder einem Arbeitstisch montiert. Dadurch ist sie leicht zu installieren und zu transportieren.

Design und Bedienung

Die **klaren und essentiellen Linien** verleihen dem Gerät einen professionellen Touch und gewährleisten Hygiene und Reinigung.

Die 14-Liter-Fritteuse besteht aus einem **Hauptbehälter, in den ein Frittierkorb** mit wärmeisolierendem Griff eingesetzt werden **kann**.

Die Leistung des Großküchengeräts beträgt **4,5 kW** mit Gaszufuhr und **Piezo-Zündung**.

Auf der Vorderseite befinden sich der **Ablasshahn für das verbrauchte Öl** und alle Bedienelemente für die Steuerung des Geräts: von der **Einschalttaste** bis zum **Drehknopf für die Temperatureinstellung**. Die Betriebstemperatur kann bis zu **220° C** betragen: die Friteuse ist mit einem Thermostat zur Einstellung der Gradation ausgestattet.

Die **Temperaturstabilitätskontrolle ist automatisch** und verfügt über ein **Sicherheitssystem**, das eingreift, wenn die Flamme erlischt.

Der **Griff des Deckels besteht aus hitzebeständigem Kunststoff** und ist so konzipiert, dass er **ergonomisch ist und gut** in der Hand liegt. Der praktische Schlauch am Tank ermöglicht ein bequemes Abstellen des Abtropfkorbs. Die Abmessungen des Korbs betragen **210x300x140 mm**, die Außenmaße des Geräts 310x660x510 mm für einen **250x370x210 mm großen Tank mit einem Gesamtfassungsvermögen von 14 Litern**, der bis zu **10 Liter Öl netto** fassen kann.

Reinigung und Wartung

Die **innere und äußere Struktur besteht aus hochwertigem Edelstahl**, der mit den Vorschriften für den Kontakt mit Lebensmitteln kompatibel ist. Das **Fehlen von Hohlräumen erleichtert die gründliche Reinigung des Geräts**, das nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden muss. Wir wissen, wie oft eine **Fritteuse** benutzt wird und wie schmutzig sie werden kann. Deshalb ist es wichtig, dass sie aus einem leicht zu reinigenden Material und Design besteht.

Um die Fritteuse zu reinigen, muss man **das Gerät ausschalten und warten, bis die Platten in den Tanks abgekühlt** sind. Das verbrauchte Öl und die Frittierrückstände müssen unbedingt über die Abflüsse an der Vorderseite des Geräts entleert werden.

Nach der Entleerung sollte die Innenfläche des Tanks **mit einem feuchten Tuch und einem nicht aggressiven Reinigungsmittel gründlich gereinigt** werden.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Die **14-Liter-Profi-Fritteuse** ist das richtige Gerät für mittlere bis große Betriebe. Ideal für Ihre **Kneipe**, Ihr **Restaurant** oder Ihre **Pizzeria** für klassische frittierte Appetithäppchen, bietet diese Maschine eine Reihe von Vorteilen. Dazu gehören:

- **ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis**
- **Widerstandsfähigkeit**
- **geringer Verbrauch**
- **Autonomie**
- **Leichtigkeit**

Das geringe Gewicht der Friteuse von nur **15 kg** ermöglicht es, das Gerät leicht an den Ort zu bringen, an dem es am bequemsten ist. Es handelt sich in der Tat um eine leichte **Friteuse**, die auf einem Tisch oder einer Werkbank aufgestellt werden kann. Ihre **Autonomie** wird durch das Fehlen eines Stromanschlusses unterstrichen, wodurch sie auch ohne Strom funktionieren kann.

Und schließlich hält die Gasversorgung den Verbrauch **niedrig**, da die **Kosten für diese Art von System erheblich reduziert werden**. Die robuste Konstruktion aus rostfreiem Stahl macht ihn zu einem fast unverwüstlichen Produkt, **das ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis** bietet. **Finden Sie heraus, wie Sie Ihren Arbeitsplatz vervollständigen können, indem Sie in unserem Online-Katalog stöbern.**

Abmessungen

Dimensioni cesto	210x300x140 mm
Dimensioni esterne	400x660x480 mm
Dimensioni vasca	250x370x210 mm

Datenblatt

Alimentazione	Gas
Capacità	14 Lt
Peso	15 kg
Potenza Gas	4,5 kW

Serienmäßige Ausstattung

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