

Turska: 6916

**Professionaalne elektriline fritüür 16 liitrit ühe basseiniga roostevabast terasest pubidele baaridele restoranidele töölaudadele - 380 Volt**



## Kuvaus

**Võimas, vastupidav ja ohutu. Ristoattrezzature professionaalne praadimasin on ühe kausiga koos korviga. Koos kaanega on see professionaalne köögitehnika ideaalne tööriist restoranidele ja pubidele.**

**Ühe kausiga fritüürid koos äravoolukraaniga on tänu kõrgekvaliteedilistele materjalidele ja hoolikale konstruktsioonile mõeldud intensiivseks kasutamiseks. Praadimine on üks populaarsemaid toiduvalmistamismeetodeid, seega on see toode loodud nii, et pakkuda suurepärast jõudlust ka suurte koguste puhul.**

Ostke seda oma restorani ja pubi jaoks ka koos teiste praadimismasinatega. Avastage need kataloogist.

## Disain ja tööpõhimõte

**16-liitrine restoranifritiiri 1-kannuline fritüür on täielikult valmistatud kvaliteetsest roostevabast terasest.** See uskumatu materjal tagab

- vastupidavuse,
- lihtsa puhastamise,
- vastupidavus.

**Kaane käepide ja korvi käepide on valmistatud kuumakindlast plastikust** ning kujundatud ergonoomilise kujuga ja tagab kindla haarde. Esiküljel olevad juhtimisseadmed võimaldavad masinat pidevalt ja ohutult juhtida: ON/OFF lüliti, kuumutusnäidikud ja temperatuuri reguleerimise nupp on paigutatud kõrvuti.

Kujundus on sirgjooneline ja oluline, ilma raskesti puhastatavate lõhedeta. Ümardatud serv ees muudab selle kasutamise lihtsaks. **Ühe kausiga restoranifritüüri on 6 kW kütteelement** ja mitte vähem kui **380 V** pinge - tehnilised üksikasjad, mis võimaldavad õli kiiresti kuumutada kõrgeimale temperatuurile. Töötemperatuur on +60 +240 °C ja tänu **reguleeritavale termostaadile** püsib astmestik automaatselt stabiilsena.

Trumli mõõtmed on 245x230x120 mm, **väliselt on masina mõõtmed 340x540x390 mm, mahuti suurus on 310x260x200 mm.** Viimane mahutab kuni 12 liitrit õli.

## Puhastamine ja hooldus

**Roostevaba teras võimaldab rooste tekkimiskontrolli all hoida** või isegi välistada, eriti kui **hooldustöid** tehakse järjepidevalt ja **puhastamine on regulaarne.**

**Tühjenduskraan** võimaldab mahutit kiiresti ja lihtsalt tühjendada, samas kui **õlipaagil on ümardatud sisenurgad.** Need omadused lihtsustavad toidu- ja õlijääkide eemaldamist professionaalse praepanni seest.

Terast tuleb puhastada **ainult pehme lapiga, vee ja maheda pesuvahendiga.** Söövitavad tooted võivad pinda pöördumatult kahjustada.

## Miks see on teie jaoks õige toode

Ühekambrilised fritüürid on suurepärane **näide kvaliteedi, tõhususe ja madala hinna ideaalsest kombinatsioonist**, mis on optimaalne igale gastronoomia ja kondiitritööstusega tegelevale ettevõttele.

**Kasutamise ja puhastamise lihtsus** ning võimalus saada **masin koos kõigi lisavarustustega, kaane ja korviga,** muudavad selle seadme ostmise eriti soodsaks.

Tänu **oma 16-liitrisele mahutavusele** sobib see ühekaussiline fritüür **ideaalselt keskmise suurusega köökidesse.**

### Mitat

Dimensiooni cesto	245x230x120 mm
Dimensiooni esterne	340x540x390 mm

Dimensioni vasca	310x260x200 mm
------------------	----------------

### **Tietolehti**

Alimentazione	Elektriline
Capacità olio	12 Lt
Capacità vasca	16 Lt
Peso	11 kg
Potenza Elettrica	6 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	400 V

### **Vakiovarusteet**

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