

Turska: 7728

Professionaalne elektriline fritüür 6 liitrit ühe basseiniga roostevabast terasest Pubidele Baaridele Restoranidele Töölauadadele



Kuvas

Professionaalne elektriline roostevabast terasest ühekausiline fritüür 6 liitrit Pubidele Baaridele Restoranidele on mõeldud professionaalseks kasutamiseks gastronoomia- ja kondiitritööstuses, kus toote kvaliteet on esmatähtis.

Praadimine on üks populaarsemaid toiduvalmistamismeetodeid köögis ja allub peaaegu pidevale tööle. **Vastupidavus** ja **vastupidavus** on kaks omadust, mis peavad olema **professionaalsel praepannil**. See ühekausiline fritüür garanteerib teile alati parima praadimistulemuse ka suurtes kogustes.

Disain ja tööpõhimõte

6-liitrine 1-kilbiline fritüür on täielikult valmistatud kvaliteetsest roostevabast terasest, disain on väga professionaalne ja vastab tööstusstandarditele.

Korvi mõõtmed on **180x225x120 mm**, välismõõtmed **275x435x312 mm**, mis teeb mahuti suuruseks **235x280x150 mm**. Õli kogumahutavus on 4 liitrit.

Kompaktne kuju võimaldab hõlpsat paigutamist ja kuumakindla nupuga **klappkaas** tagab hõlpsa juurdepääsu paagile.

Kaks pilu servades võimaldavad **seadmega kaasas** oleva korvi käepidemel väljuda, vältides priitsmete tekkimist. Korv on **täielikult roostevabast terasest, millel on tahtlikult lukustatav käepide**.

Ülalt leiame praktilised juhtimisseadmed ees:

- **Temperatuuri reguleerimise nupp;**
- **roheline toite märgutuli (POWER);**
- **Punane kuumutamise märgutuli (HEAT);**

Praktilised torukujulised toed võimaldavad korvi konksutamist tühjendamise ajal. Alus on varustatud **kummist jalgadega**, mis tagavad maksimaalse stabiilsuse tööpinnal. **Ühe kausiga baarfriteerijal** on **2,5 kW** kütteelement, mis võimaldab **õli kiiresti** kõrgel temperatuuril **kuumutada. Töötemperatuur võib ulatuda vahemikku +60 +240 °C**. Ristoattrezzature on varustanud oma fritüürid ka **termostaadiga**, mis suudab temperatuuri reguleerida ning hoida seda konstantselt ja stabiilselt täisautomaatselt. Samuti on see varustatud **ohutustermostaadiga**.

Puhastamine ja hooldus

Roostevaba teras on hügieeni ja vastupidavuse garantii. Põhjaliku hoolduse ja pideva puhastamise abil saate rooste tekkimist edasi lükata või isegi vältida.

Fritüür on tegelikult üks kõige sagedamini kasutatavaid seadmeid köögis ja üks neist, kuhu koguneb kõige rohkem mustust. Seepärast on **vaja pärast iga kasutuskorda eemaldada toidujäägid ja kasutatud õli**.

Kõigepealt tuleb enne õli eemaldamist vooluvõrgust välja lülitada ja lasta fritüüril jahtuda. Seejärel **eemaldage korv ja kastke see vee ja rasvainete lahusesse**: mustus ja kinnikasvamised pehmenevad ja nende eemaldamiseks piisab plastmassist harjast. Loputage.

Vanni sisenurgad on ümardatud, et seda saaks põhjalikult puhastada.

Miks see on teie jaoks õige toode

Ristoattrezzature fritüürides on suurepäraselt ühendatud **kvaliteet, tõhusus ja madal hind**, mis on ideaalsed omadused gastronoomia- ja kondiitritööstuses. Selle **väikesed mõõtmed** võimaldavad täiuslikku kasutamist **väikestes gastronoomias, baarides ja töökodades**. Selle kõrge jõudlus tagab, et praetud toit on alati krõbe ja lühikese aja jooksul kõrgeima temperatuurini küpsetatud.

Fritüür müüakse **täielikult varustatud**:

- **Paak**
- **Korv**
- **Kaane**

Sirvige meie veebikataloogi ja täiendage oma professionaalset kööki.

Mitat

Dimensioni cesto	180x225x120 mm
Dimensioni esterne	275x435x312 mm
Dimensioni vasca	235x280x150 mm

Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Capacità olio	4 Lt
Capacità vasca	6 Lt
Peso	4.2 kg
Potenza Elettrica	2,5 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V

Vakiovarusteet

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