

Turska: 10177001228

1 kraanikausi elektriline fritüür kapil mahutavusega 28 lt S/70 40x70 cm



Kuvas

Ristoattrezzature 1-kannuline 28-liitrine elektriline fritüür on paigaldatud hingedega uksega suletud kambriks. Küpsetusjaam on **kompaktne ja seda on lihtne paigaldada** kööki: selle mõõtmed võimaldavad praktilist paigutust ka kõige väiksemates töökodades.

See professionaalne tootlusfritüür on valmistatud **kvaliteetsest austeniitilisest mitteragnetilisest AISI roostevabast terasest**. See on igas detailis projekteeritud raskeveokite jaoks, tagades vastupidavuse ja kõrge jõudluse.

Disain ja tööpõhimõte

Meie **1-kambrilist elektrilist praeahju** iseloomustavad **ruudukujulised ja olulised jooned**. Selle disain on elegantselt kooskõlas tööstusstandarditega, mis nõuavad kergesti puhastatavaid seadmeid ja ohutuid materjale.

Ülemine osa koosneb **suutsu väljalaskmise võrest ja 28-liitri mahutavusega paagist**, milles saab kasutada **üles tõstetavat võrkkorvi**.

Allpool asuvat praktilist ruumi on tänu **ergonoomilisele käepidemele** lihtne avada, mistõttu seda on mugav avada töö ajal ning masina puhastamiseks ja hooldamiseks.

Termostaatiline **kaitseklapp reguleerib temperatuuri**, mida saab reguleerida termostaadi abil vahemikus 120-200 °C**. Reguleerimisnupp on valmistatud soojusisolatsioonimaterjalist ja asub esipaneelil koos toiteindikaatoriga.

Alamkambris asuv tühjenduskraan võimaldab kasutatud õli koguda, mis hõlbustab selle kõrvaldamist.

1-kambrilise toitlustusfriteerija mõõtmed on 400x730x940 mm ja kaal 48 kg. **Elektriline võimsus** on 9 kW 400 V** pingel.

Puhastamine ja hooldus

Seademüüakse **koos kasutus- ja puhastusjuhendiga**. Toitlustusfritüür on pidevas kasutuses ja määrduv väga kergesti. Mustus võib olla kangekaelne ja ohustada seadme nõuetekohast toimimist ja praetud toidu kvaliteeti.

Just seetõttu on vaja **masinat pärast kasutamist põhjalikult puhastada**. Kindlasti ei tohi kunagi kasutada puhastusvahendeid, mis sisaldavad liiva või söövitavat sooda, happeid või kloriide, mis kahjustavad teraspinda.

Meie **28-liitrise 1-vannilise elektrilise praepanni** puhastamiseks tuleb **vooluvõrgust välja lülitada ja oodata, kuni õli on jahtunud**. Seejärel saab paaki tühjendada kasutatud õlist äravoolukraani kaudu.

Trumlit leotatakse kuumas vees koos pesuvahendi seebiga, nii et koorikuid saab pehme lapiga kergemini eemaldada. Seadme sisemust puhastatakse **köögipaberiga** ja põlenud õlijäägid eemaldatakse pesuvahendiga mitteabasiivse käsna abil.

Olge ettevaatlik, et mittekahjustada **spiraale**, neid ei tohi mingil viisil intensiivselt hõõruda. Fritüür võib uuesti kokku panna alles siis, kui kõik selle osad on täiesti kuivad.

Miks on see toode just teile sobiv?

Kui otsite **professionaalsust, tõhusust ja kompaktseid mõõtmeid**, siis on meie 1-kambriline fritüür parim valik. Ostke see oma praetud toidu jaoks **baarides, delikatessides, väikestes restoranides**. Selle suurus ja elektriline võimsus teevad sellest seadme, mis on mõeldud väikesteks tegevusteks, mille puhul see tagab suurepärase jõudluse.

Tugevusja **vastupidavus** kuuluvad selle tugevate külgede hulka, samuti selle **lihtne puhastamine** ja ergonoomiline kuju.

Ostke fritüür meie veebisaidilt ja täiendage oma töökohta meie veebikataloogis olevate professionaalsete seadmete ja tarvikutega.

Mitat



Dimensioni esterne	400x730x940 mm
--------------------	----------------

Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Capacità	28 Lt
Peso	48 kg
Potenza Elettrica	9 kW
Voltaggio	400 V

Vakiovarusteet

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