

Turska: 10177002235

2 kraanikausi elektriline fritüür kapil mahutavusega 28+28 liitrit S/70 80x70 cm



Kuvaus

Professionaalne elektriline fritüür 2 basseiniga 28+28 liitrit on suure jõudlusega tootlustusseade. Selle võimsus ja kahe basseini olemasolu võimaldavad **praadida korraga mitut toitu** ilma saastamata.

Eraldi juhtimisseadmed ja sõltumatu tõstmine küpsetamise lõpus optimeerivad küpsetusaega. Töökohta täiendab selle all olev kamber, mis on suletud kahe käepidemetega hingedega uksega.

Disain ja tööpõhimõte

Restorani praeahju, millel on 2 kumbki 28-liitrine bassein, iseloomustavad selle kandilised ja funktsionaalsed jooned. Raam on valmistatud **roostevabast terasest 304**, **tõstetavad võrkkorvid** on **kroomitud traadist ja soojusisolatsiooniga plastist käepidemetega**.

Allpool asuva praktilise ruumi mõõtmed on 800x700 mm ja selle all on ergonoomilised

käepidemed, mis võimaldavad uksi kiiresti ja lihtsalt sulgeda ja avada.

Temperatuuri reguleeritakse termostaatilise kaitseklapi abil: **temperatuuri saab seadistada vahemikus 120-200 °C** kahe sõltumatu nupu abil esipaneelil. Fritüürisignaali annab märku süttimisest.

Tühjenduskraan asub alumises sektsioonis ja võimaldab kasutatud õli klapi kaudu suunata konteinerisse kõrvaldamiseks. Meie **toitlustamiseks mõeldud 2-tankilise fritüüri** üldmõõtmed on **800x730x940 mm** ja **kaal 65 kg**. Elektriline võimsus on **18 kW 400 V** pingel korral.

Puhastamine ja hooldus elektriline 2-kambriline fritüüri

Fritüür on üks kõige sagedamini kasutatavaid köögiseadmeid. Selle masina **regulaarne puhastamine** on hädavajalik, et tagada täiuslik praadimine.

Enne masina puhastamist tuleb **see välja võtta ja oodata, kuni õli on jahtunud**. Alles siis saab korvid **tühjendada äravooluhanaga**.

Korvid saab hõlpsasti pesta, **leotades neid kuumas vees koos pesuvahendi seebiga**. Katlakivi saab eemaldada pehme lapiga.

Oluline on, et **mitte kunagi ei kasutataks liiva või söövitavat sooda, happed või kloriide sisaldavaid puhastusvahendeid**, mis kahjustavad teraspinda. Tugeva mustuse korral võib veele lisada rasvaärastusvahendit või äädikat. Spiraale tuleb puhastada eriti ettevaatlikult, ilma liigse küürimiseta.

28+28-liitrine 2-kilovatine professionaalne elektriline fritüür tuleks seejärel uuesti kokku panna, kui kõik selle osad on täiesti kuivad.

Miks see on teie jaoks õige toode

Meie **28+28 liitri** mahutavusega professionaalne **elektriline 2-kilbiline fritüür** on professionaalne köögi kohustuslik seade.

Selle **kiirus soovitud temperatuuri saavutamisel** võimaldab teil tõhustada roogade valmistamise tööd. **Kahe praadimisaluse** olemasolu on eriti kasulik köögis, kus pakutakse **toitu keliaakikutele**. Igal neist on sõltumatu termostaat.

Väikesed mõõtmed ja alumise sektsiooni praktilisus muudavad selle masina eriti praktiliseks, ka tänu äravoolukraani olemasolule.

Haldage oma köögi aega ja tagage alati suurepärase ettevalmistuse, valides ainult **professionaalsed toitlustusseadmed. Sirvige veebikataloogi, et osta meie fritüüritarvikuid.**

Mitat

Dimensiooni esterne	800x730x940 mm
Dimensiooni vasca	300x400x280 mm

Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Capacità vasca	28+28 Lt
Peso	65 kg
Potenza Elettrica	18 kW
Voltaggio	400 V

Vakiovarusteet

In dotazione	2 cesti
--------------	---------