

Turska: 11511

Professionaalne elektriline fritüür 30 liitrit ühe basseiniga roostevabast terasest kondiitritoodete letile - 380 Volt, mida kasutati demonstratsioonis.



Kuvaus

Kvaliteet, tõhusus ja madalad hinnad. 30-liitrine ühe basseini töölaua professionaalne elektriline fritüür ja gastronoomia jaoks on ideaalne professionaalne seade suurepärase praetud toidu valmistamiseks. väljast alati krõbe ja seest hästi küpsetatud.

Tagage oma toidule suurepärase jõudlus ja täiuslik pruunistumisaste Ristoattrezzature'i fritüüri. Fritüürid, kala ja koorikloomad, pitsa, pärmitooded, köögiviljad, magustoidud ja palju muud: tooge kvaliteet lauale.

Kompaktne ja kerge disain sobib hõlpsasti igasse töökeskkonda ning on **eriti soovitatav** restoranidele, võileivapoodidele, pubidele ja kondiitritöökodadele.

Disain ja tööpõhimõte

Ristoattrezzature **30-liitrine ühekausiline professionaalne elektriline fritüür** on puhaste ja

oluliste joontega. **Välismõõtmed on 600x530x420 mm**, sisemine mahuti on **305x520x165 mm** ja mahutab **1 netokorvi 255x450x150 mm**. **Atraktiivsed mõõtmed keskmise suurusega ja suurtele operatsioonidele.**

Fritüüril on täielikult kvaliteetsest roostevabast terasest valmistatud konstruktsioon.

Garanteeritult ohutu ja kergesti puhastatav. Mõeldud intensiivseks kasutamiseks, on konstruktsioon kadestamisväärselt vastupidav. Ja mitte ainult see, vaid ka **toote kasutamine on äärmiselt lihtne** tänu seadme esiküljel asuvale analoogjuhtimispaneelile.

Väljaspool on **nupp ON/OFF** ja reguleerija, millega saab reguleerida **töötemperatuuri vahemikus +60 kuni +240 °C**. Termostaat hoiab temperatuuri konstantsena.

Toide on elektriline, võimsusega 6 kW ja **pingega 400 V**. Seadme **kaal on 21 kg** ja selle stabiilsus on tagatud aluse libisemisvastaste jalgadega.

Puhastamine ja hooldus

30-liitrine ühekausiline professionaalne elektriline küpsetuspannkapp on seade, mis on mõeldud optimaalse töö tagamiseks. See säilitab funktsionaalsuse ja tagab pikaajalise korraliku puhastamise ja hooldusega.

Roostevaba teras on köögis ideaalne materjal, vastupidav ja vastupidav. See võib roostetamise protsessi edasi lükata või isegi tagasi pöörata, kui seda korralikult ja regulaarselt puhastada. Seda on soovitatav teha pärast iga kasutuskorda.

Jätkake, ühendades fritüür pistikupesast lahti ja laske sellel jahtuda. Tühjendage paak õlijääkidest kiiresti ja hõlpsasti ees oleva tühjenduskraani kaudu.

Eemaldage korv ja kastke see **vee ja rasvainete eemaldaja** või vee ja äädika lahusesse, et pehendada mustust ja katlakivi. Seejärel peske ka sisemust, ulatudes tänu ümardatud nurkadele iga sentimeetrini.

Enne uuesti kasutamist loputage ja kuivatage.

Miks see on teie jaoks õige toode

30-liitrine töölaua ühekausiline professionaalne elektriline praeahi toitlustamiseks on teie ettevõtte jaoks suure jõudlusega lahendus. See on mõeldud võileivapoodide, pagariäride ja pizzeriate jaoks ning sobib keskmise suurusega kuni suurtesse ruumidesse.

Suur mahutavus ja elegantne disain on selle professionaalse seadme tugevused, mis säilitab praadimiseks ideaalse pruunistumispunkti. Tagage, et toit serveeritakse alati õigel temperatuuril ja vastab asjakohaselt teie klientide vajadustele.

Valige köögis usaldusväärsus, ohutus ja stiil. Konstruktsiooniks valitud kvaliteetne roostevaba teras on tugev ja vastupidav. Lõpuks on hinna ja kvaliteedi suhe suurepärase.

Ostke **30-liitrine professionaalne elektriline ühe kausiga töölaua fritüür** online ja muutke oma tööruum efektiivseks. Tutvu **kõigi üksikasjadega andmelehel.**

NB: Kasutatud seadmed tutvustuses.

Mitat

Dimensioni cesto	255x450x150 mm
Dimensioni esterne	600x530x420 mm
Dimensioni vasca	305x520x165 mm

Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Capacità olio	23 Lt
Capacità vasca	30 Lt
Peso	21 kg
Potenza Elettrica	6 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	400 V

Vakiovarusteet

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