

Turska: 4494

**Professionaalne elektriline fritüür 16+16 liitrit topelt roostevabast terasest paak pubidele baaridele restoranidele töölaudadele - 380 Volt**



## Kuvaus

Ristoattrezzature professionaalne **kahekaussiline fritüür** on mõeldud professionaalseks kasutamiseks gastronoomia- ja kondiitritööstuses.

**Toote kõrge kvaliteet** tagab tugevuse ja vastupidavuse. See suure töökoormuse talumiseks kavandatud seade on asendamatu kõikides professionaalsetes köökides ja töökodades.

Praadimine on üks populaarsemaid ja sagedamini teostatavaid toiduvalmistamisprotsesse, mistõttu on õige toote valik väga oluline. **Meie seadmed suudavad vastu pidada suuri koguseid ja annavad alati täiusliku praetud toidu.**

## Disain ja tööpõhimõte

Meie professionaalsel toitlustuse kahepaagilise praadimismasinal on 2 x 16-liitrine mahuti, mis on valmistatud kvaliteetsest roostevabast terasest. See materjal tagab suurepärase

## temperatuuri säilimise ning kiire ja lihtsa puhastamise.

Roostevaba teras pidurdab ka rooste tekkimist, kui seda korralikult puhastada ja regulaarselt hooldada.

Selle tootekütteelement on **12 kW**, mis tagab õli kiire kuumutamise kõrge temperatuurini. **Termostaat reguleerib temperatuuri** nii, et see on alati konstantne ja stabiilne automaatselt. Nupud asuvad üleval ja on iseseisvad. **Korvi mõõtmed on 245x230x120 mm** ja välismõõtmed **690x520x365 mm**. **Mahuti mõõtmed on 310x260x200 mm**, mille **maht on 12 liitrit õli**. **Kogumass on 17 kg**.

Fritüür ei ole varustatud äravoolukraaniga. Elektritoitega toote sagedus on 50 Hz, **töötemperatuur on +60 +240 °C** ja pinge **400 V**.

## Puhastamine ja hooldus

Seadmega on kaasaskasutus- ja puhastusjuhend. Toitlustusfritüür on pidevas kasutuses ja määrub sageli. Püsiv mustus võib kahjustada seadme nõuetekohast toimimist ja praetud toidu kvaliteeti. Seetõttu on vaja **masinat pärast kasutamist põhjalikult puhastada, mitte kunagi kasutada puhastusvahendeid, mis sisaldavad: liiva või söövitavat sooda, happeid või kloriide, mis kahjustavad teraspinda.**

Meie **professionaalse roostevabast terasest topeltkaussidest praepanni** puhastamiseks tuleb kõigepealt **vooluvõrgust välja lülitada ja oodata, kuni õli on jahtunud**. Seejärel saab paagi kasutatud õlist tühjendada. **Korvi leotatakse kuumas vees koos pesuvahendi seebiga**, et eemaldada koorikud kergemini. Seejärel tuleb seda vaid õrnalt pehme lapiga pühkida.

**Seadme sisemust tuleb puhastada köögipaberiga** ja põlenud õlijäägid eemaldada pesuvahendiga mitteabasiivse käsna abil.

Spiraalid on seadme kõige õrnem osa, seega ei tohiks neid mingil juhul intensiivselt hõõruda. Fritüür saab uuesti kokku panna alles siis, kui kõik selle osad on täiesti kuivad.

## Miks on see toode just teile sobiv?

Kahekambriine fritüür ühendab endas **kvaliteedi, tõhususe ja taskukohasuse** ning on optimaalne gastronoomia ja kondiitritööstusettevõtete jaoks.

Selle **tõhus kütteelement 12 kW võimsusega** võimaldab teil kiiresti saavutada soovitud temperatuuri. **Automaatne astmestabiilsuse kontroll** aitab teil alati säilitada suurepärase praetud toidu.

Ülejäänu teeb **100 % roostevabast terasest** konstruktsioon, mis tagab professionaalse disaini, mida on lihtne kasutada ja puhastada. **Fritüürikorvid kuuluvad komplekti**.

### Mitat

Dimensiooni cesto	245x230x120 mm
Dimensiooni esterne	690x520x365 mm

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

### **Tietolehti**

Alimentazione	Elektriline
Capacità olio	12+12 Lt
Capacità vasca	16+16 Lt
Frequenza	50 Hz
Peso	17 kg
Potenza Elettrica	12 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	400 V

### **Vakiovarusteet**

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