

Turska: 3644

Professionaalne elektriline fritüür 10 liitrit ühe mahutiga, roostevabast terasest äravooluga pubibaaride töölaua jaoks



Kuvas

Kiirus, ohutus ja usaldusväarsus. Ristoattrezzature professionaalne ühekauline elektriline fritüür on ideaalne liitlane teie toitlustusettevõttele. See **sobib eriti hästi pubide, baaride, pagariäride, võileivapoodide ja kiirtoidupunktide jaoks** ning sobib ideaalselt selliste toitude praadimiseks nagu **friikartulid, kala, liha, köögiviljad, askooliinid, mozzarella ja palju muud.** Elektriline fritüür garanteerib suurepärase praadimistulemuse väikeses ruumis, lühikese aja jooksul ja isegi suurtes kogustes.

Saate täieliku ja mugava töökoha ideaalse professionaalse varustusega. Sirvige meie veebikataloogi.

Disain ja tööpõhimõte

Professionaalne ühekauline elektriline fritüürimasin pubidele on kompaktse ja olulise disainiga, mis võimaldab hõlpsasti paigutada mis tahes keskkonda ja hõlpsasti puhastada.

Toideon **elektriline** ja 3 kW kütteelement võimaldab õli kiiresti kõrge temperatuurini kuumutada. Mootori **sagedus on 50 Hz ja pinge 230 V**.

Konstruksioon on täielikult valmistatud roostevabast terasest, materjalist, mis tagab:

- **Hügieenilisus**
- **Vastupidavus**
- **Kvaliteedi.**

Välismõõtmed on 280x460x285 mm, ühe valamu mõõtmed on **220x285x180 mm** ja see suudab mahutada **1 korvi suurusega 190x210x100 mm**, mis on kaasas. **Mahuti mahutavus on 10 liitrit**, õli mahutavus on 6 liitrit.

Esipaneelil näete **toitenuppu (ON/OFF)** ja lüliti töötemperatuuri reguleerimiseks. Viimane kasutab **vahemikku +60° C/+240° C** ja seda saab hõlpsasti reguleerida tänu termostaadile, mis hoiab temperatuuri alati automaatselt konstantsena ja stabiilsena.

Puhastamine ja hooldus

Professionaalse ühe kausiga elektrilise p itsapannu puhastamiseks tuleb lihtsalt avada äravoolukraan, mis võimaldab kausi kiiresti ja lihtsalt tühjendada. Seejärel keetke vett ja äädikat vanni sees umbes 10 minutit ning **pühkige rasvajägid pehme lapiga** ära.

Võite kasutada söögisoodast ja veest koosnevat pastat, et rasvatustada need osad, kus on kangekaelne mustus. Lihtsalt kandke pasta peale, hõõruge õrnalt ja loputage veega. Lõpuks kasutage **korvi** puhastamiseks vee ja äädika või rasvaärastusvahendi lahust.

Ristoattrezzature **professionaalse ühekaussilise elektrifritsi** funktsionaalsuse ja pikaealisuse tagamiseks on vajalik **regulaarne puhastamine ja hooldamine**.

Miks see on teie jaoks õige toode

Saate krõbedad praetud toidud väljastpoolt ja pehmed seestpoolt, kasutades **professionaalset elektrilist ühekaussilist counter-top** fritüürit pubidele. Tänu oma suurele jõudlusele annab see seade teile suure vastupidavuse suurele töökoormusele.

Ohutu, usaldusväärne ja vastupidav, see fritüür on ideaalne valik teie professionaalsesse kööki. Lugege kõiki **üksikasju andmelehel**t ja valige olemasolevad valikud.

Mitat

Dimensioni cesto	190x210x100 mm
Dimensioni esterne	280x460x285 mm
Dimensioni vasca	220x285x180 mm

Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Capacità olio	6 Lt
Capacità vasca	10 Lt
Frequenza	50 Hz
Peso	8 kg
Potenza Elettrica	3 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V

Vakiovarusteet

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